

**CLATRONIC®**

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron met grill • Four à micro-ondes et grill
Horno microondas con parrilla • Microondas com grelhador
Apparecchio microonde con grill • Mikrobølgeovn med grillfunksjon
Microwave Oven with Grill • Kuchenka mikrofalowa z grillem
Mikrovlnná trouba s grilem • Mikrohullámú sütő grillezővel
Микроволновая печь с грилем

**MWG 756 E**

DEUTSCH**Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 8
Garantie.....	Seite 8

Innhold

Oversikt over betjeningselementene	Side 3
Bruksanvisning	Side 35
Tekniske data.....	Side 38
Garanti.....	Side 39

NEDERLANDS**Inhoud**

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 10
Technische gegevens.....	Pagina 14
Garantie.....	Pagina 14

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual	Page 40
Technical Data.....	Page 44
Guarantee.....	Page 44

FRANÇAIS**Sommaire**

Liste des différents éléments de commande.....	Page 3
Mode d'emploi	Page 15
Données techniques.....	Page 19
Garantie.....	Page 19

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona 3
Instrukcja obsługi.....	Strona 45
Dane techniczne.....	Strona 49
Gwarancja	Strona 49

ESPAÑOL**Índice**

Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio.....	Página 20
Datos técnicos	Página 24
Garantía.....	Página 24

Obsah

Přehled ovládacích prvků	Strana 3
Návod k použití.....	Strana 51
Technické údaje.....	Strana 55
Záruka	Strana 55

PORTUGUÊS**Índice**

Descrição dos elementos	Página 3
Manual de instruções	Página 25
Características técnicas	Página 29
Garantia.....	Página 29

Tartalom

A kezelő elemek áttekintése.....	Oldal 3
A használati utasítás	Oldal 56
Műszaki adatok.....	Oldal 60
Garancia.....	Oldal 60

ITALIANO**Indice**

Elementi di comando.....	Pagina 3
Istruzioni per l'uso.....	Pagina 30
Dati tecnici.....	Pagina 34
Garanzia.....	Pagina 34

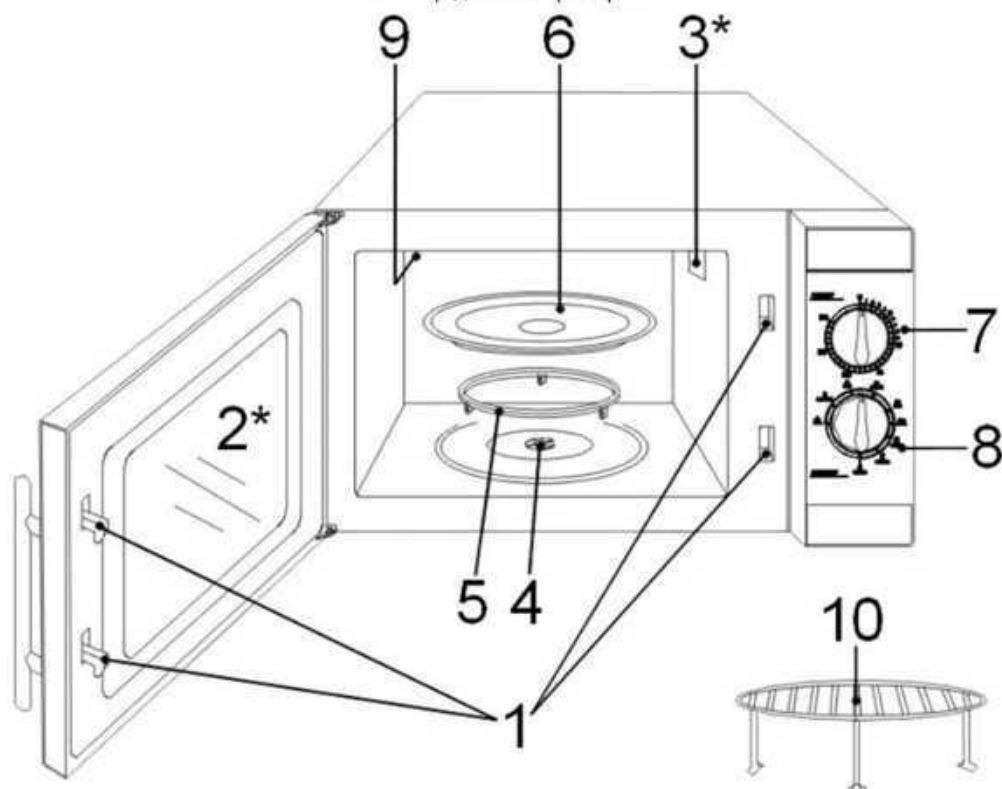
Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 61
Технические данные	стр. 65
Гарантия.....	стр. 65

NORSK**ENGLISH****JE, ZYK POLSKI****ČESKÝ****MAGYARUL****РУССКИЙ**

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



*) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

*) **Let op:** Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!

*) **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

*) **Atención:** ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

*) **Atenção:** Não retire objectos montados no sitio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

*) **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

*) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!

*) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!

*) **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!

*) **Pozor:** Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!
V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!

*) **Figyelem:** Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

*) **Внимание:** Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o. ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.

- **Warnung: Kindern und gebrechlichen Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät **nur** unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindermahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- **Symbole auf dem Gerät!**



Vorsicht: Heiße Oberfläche!

Beschreibung der Bedienelemente

- 1 Türverschluss
- 2 Sichtfenster
- 3 Abdeckung
- 4 Antriebsachse
- 5 Gleitring
- 6 Drehteller
- 7 Zeitschaltuhr
- 8 Leistungsregler
- 9 Grillheizung
- 10 Grillrost

Achtung: Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle, denn heißes Öl kann den Ofen beschädigen und zu Hautverbrennungen führen.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs stellen Sie bitte den Timer auf „0“.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen Erhitzen/aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - garen von Speisen

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr verwenden – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.
- Dünne Streifen Aluminiumfolie können vor Überhitzung der Speisen schützen, aber achten Sie darauf, dass Sie einen Abstand von ca. 3 cm zwischen Alufolie und Gehäusewand einhalten müssen.

Mit der unten aufgeführte Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

Material	Geeignet für		
	Mikrowelle	Grill	Combi
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	nein
Metall-Behälter	nein	ja	nein
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	nein

Bedienung

- Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
- Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).
- Stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein:

Symbol	Beschriftung	Wert	Leistung Grill in %	Leistung Mikrowelle in %	Anwendungsgebiet
	LOW	Warmhalten		18	Schmelzen von Käse usw.
	DEFROST	Auftauen		36	Auftauen von Gefrorenem
	MED	Niedrig		58	Fortkochen
	M. HIGH	Mittel		81	Zum Garen von z.B. Fleisch
	HIGH	Hoch		100	Schnelles Erhitzen
	GRILL	Grill	100		Grillen und überbacken

Symbol	Beschriftung	Wert	Leistung Grill in %	Leistung Mikrowelle in %	Anwendungsgebiet
	COMB 1	Grill + Mikrowelle	70/30		Auftauen und grillen
	COMB 2	Grill + Mikrowelle	51/49		Garen und bräunen
	COMB 3	Grill + Mikrowelle	33/67		Kochen und anbräunen

* 100% entspricht 800W

4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Gardauer ein. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.

Bitte beachten Sie: Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

Mit Einstellen der Gardauer schaltet sich das Gerät ein. Die Garraumbeleuchtung leuchtet. Wenn Sie eine geringere Zeit als 3 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Knopf über die 10-Minuten-Marke heraus und wieder zurück. Somit geht die Uhr genauer.

5. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus. Es ertönt ein Endsignal. Entnehmen Sie dann die Speise.

Achtung:

Den Zeitregler immer auf Null zurücksetzen!
Wenn Sie Lebensmittel vor Ablauf der Kochzeit aus der Mikrowelle nehmen, setzen Sie den Schalter zurück auf Null, um den Ofen auszuschalten.

Rezeptbücher finden Sie im Fachhandel.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren			
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Stück	500 g 280	14 - 18	10 - 15
	1000 g 280	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, Kotelett 200 g 280	4 - 6 5 - 10		
Hackfleisch 250 g 280	6 - 8 5 - 10		
Bratwurst, Bockwurst 200 g 280	4 - 6 5 - 10		
Aufschnitt 300 g 280	4 - 6 5 - 10		
Tipp: Nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen			
Geflügel			
Hähnchen	1000 g 280	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g 280	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g 280	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g 280	12 - 18	10 - 15
Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken.			
Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.			
Wild			
Rehrücken	1000 g 280	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g 280	12 - 13	10 - 20
Tipp: Einmal wenden, Randteile abdecken			
Fisch			
Krabben, Shrimps	250 g 280	5 - 7 5 - 10	
Forelle	340 g 280	4 - 6 5 - 10	

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Fisch im Ganzen	500 g 280	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g 280	5 - 7 5 - 10	
Tipp: Mehrmals wenden.			
Obst			
Himbeeren, Erdbeeren	250 g 280	4 - 6 5 - 10	
Kirschen, Pflaumen	250 g 280	5 - 7 5 - 10	
Apfelmus	500 g 280	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.			
Brot und Gebäck			
Brötchen	4 Stück 280	ca. 1-3 5	
Brot	1000 g 280	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g 280	5 - 6 5 - 10	
Rührkuchen	500 g 280	6 - 8 5 - 10	
Obstkuchen	1 Stück 280	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück 280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g 280	10 - 12	30 - 60
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.			
Milchprodukte			
Butter	250 g 280	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g 280	6 - 8 5 - 10	
Sahne	200 g 280	3 - 5	2 - 3
Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.			

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrttemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g 800	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g 800	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g 800	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g 800	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g 800	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.			
Tellergerichte			
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g 800	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g 800	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g 800	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.			
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g 800	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g 800	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g 800	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.			

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Geflügel			
1/2 Hähnchen 450 g 800	35	5 - 5	nein
Hühnerfrikassee 400 g 800	3	4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.			
Beilagen			
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g 800	1 - 2	ja
2 Port.	300 g 800	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln 500 g 800	3 - 4		
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.			
Suppen / Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller 250 g 800	1 - 1,5	ja	
Suppe mit Einlagen	250 g 800	1,5 - 2	ja
Soße	250 g 800	1 - 2	ja
Babykost			
Milch	100 ml	ca. 450	0,5 - 1
Brei	200 g	ca. 450	1 - 1,5
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!			

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Infrarotgrill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3	3-4	nein

Kombibetrieb

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der vorgewählten Zeit nach dem Verhältnis:

Symbol	Beschreibung	Wert	Leistung Grill in %	Leistung Mikrowelle in %	Anwendungsgebiet
	COMB 1	Grill + Mikrowelle	70	30	Auftauen und grillen
	COMB 2	Grill + Mikrowelle	51	49	Garen und bräunen
	COMB 3	Grill + Mikrowelle	33	67	Kochen und anbräunen

Tipps zum Kombibetrieb

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. **Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun.** Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Für das Grillen benutzen Sie den Rost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. (Ausnahme: große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!).

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g	10 - 12	nein
Kasseler	750 g	12 - 15	nein
Hackbraten	500 g	12 - 14	nein
Wiener Würstchen	500 g	13 - 15	nein
Bockwurst	200 g 2 - 3		nein
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.			
Geflügel			
Suppenhuhn	200 g 2 - 3		nein
Hähnchenteile	1000 g	13 - 15	nein
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fisch			
Forelle, blau	250 g 4 - 5		nein
Fischfilet	300 g 5 - 6		nein
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

- Halten Sie das Ofeninnere sauber. Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ist der Ofen sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Flecken von übergelaufenen Flüssigkeiten.

Außenwände

- Die Außenwände des Gehäuses sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuseöffnungen und damit in das Geräteinnere gelangt.
- Für die Reinigung der Schalter benutzen Sie bitte auch nur ein feuchtes Tuch. Zur Reinigung der Funktionsschalter öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zubehör

- Gelegentlich sollten Sie den Drehteller mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Der Drehteller und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Drehteller können Sie herausnehmen und von Hand spülen. Hier können Sie mildes Reinigungsmittel oder Fensterreiniger benutzen. Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, den Ring nachher wieder richtig einzusetzen.

Geruch

- Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte mikrowellene geeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit einem weichen Tuch aus.

Ofenbeleuchtung

- Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 756 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG) befindet.

Eine Kopie der Konformitätserklärung können Sie über die angegebene Telefonnummer beziehen.

Technische Daten

Modell:MWG 756 E

Spannungsversorgung:230 - 240 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle:1200 W

Grill:1000 W

Bemessungs-

Mikrowellenausgangsleistung:800 Watt, 2450 MHz

Garraumvolumen:20 Liter

Schutzklasse:I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsrichtlinie und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-Mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-Mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

In vielen Ländern der EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten über den Haus- und/oder Restmüll ab 13.8.2005 verboten.

In Deutschland ab 23.3.2006.

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de optredende temperaturen het apparaat **alleen** onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Gebruik **alleen** geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Opgelet -Kookvertraging:** bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyfl esjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.
- **Symbolen op het apparaat!**

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.
- **Waarschuwing: kinderen en gebrekkige personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

Beschrijving van de bedieningselementen

- 1 Deursluiting 6 Draailbord
- 2 Kijkraam* 7 Schakelklok
- 3 Afdekking microgolffbron* 8 Vermogensregelaar
- 4 Drijfas 9 Grilverwarming
- 5 Glijring 10 Grilrooster

Let op: Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur! **Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**

Ingebruikname

- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in geen geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakken beschermfolie.
- **Verwijder in geen geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat geen warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alleen levensmiddelen met dit apparaat!
- Gebruik de magnetron niet voor het frituren want hete olie kan de oven beschadigen en tot huidverbrandingen leiden.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Om het gaarproces te onderbreken, zet u de schakelklok op "0".
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

- Omdat voor het grill- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alleen hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alleen de grillfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Plaats geen voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grillrooster om het te grillen product dicht naar het verwarmingselement te voeren.

Geschikt magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.

- Gebruik geen schalen van gerecycled papiermateriaal. Deze kunnen namelijk geringe aandelen metaal bevatten, hetgeen tot vonkoverslag of brand zou kunnen leiden.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.
- Met een stuk dunne aluminiumfolie kunt u de gerechten tegen oververhitting beschermen, maar u moet opletten dat u een afstand van ca. 3 cm tussen aluminiumfolie en behuizingswand aan moet houden.

De volgende lijst helpt u bij de keuze van geschikt magnetronserviesgoed vereenvoudigd.

Materiaal	Geschikt voor		
	magnetron grill combi		
Hittebestendige schalen, bakers en kommen van glas	ja ja ja		
Niet-hittebestendige schalen, bakers en kommen van glas	nee nee nee		
Hittebestendige schalen, bakers, kommen, borden van keramiek	ja ja ja		
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bakers of kommen	ja nee nee		
Keukenpapier	ja nee nee		
Metalen blad	nee ja nee		
Metalen schalen, bakers of kommen	nee ja nee		
Aluminiumfolie en folieschalen of -bakers	nee ja nee		

Bediening

1. Vul het te verhitten product in een geschikte schaal.
2. Open de deur en zet de schaal in het midden op de glazen schotel. Sluit de deur. (Uit veiligheidsoverwegingen functioneert het apparaat alleen bij goed gesloten deur).
3. Stel het gewenste vermogen in.

Symbool	Opschrift	Waarde	Vermogen grill in %	Vermogen magnetron in %	Toepassing
	LOW	Warmhouden		18	Smelten van kaas enz.
	DEFROST	Ontdooien		36	Ontdooien van diepvriesproducten
	MED	Laag		58	Doorkoken
	M. HIGH	Middel		81	Vlees garen enz.
	HIGH	Hoog		100	Snel verwarmen
	GRILL	Grill	100		Grillen en gratineren
	COMB 1	Grill+magnetron	70	30	Ontdooien en grillen
	COMB 2	Grill+magnetron	51	49	Garen en bruinen
	COMB 3	Grill+magnetron	33	67	Koken en bruinen

* 100% komt overeen met 800 W

4. Stel met behulp van de schakelklok de gewenste gaarperiode in. De gaarperiode is afhankelijk van de hoeveelheid en de hoedanigheid van de inhoud. Na enige oefening leert u snel, de vereiste gaarperiode in te schatten.

Let op: de bereiding in de magnetron gaat veel sneller dan in een gewone oven. Stel een korte gaarperiode in als u niet helemaal zeker bent. U kunt later altijd nog even naverwarmen.

Met het instellen van de gaarperiode schakelt het apparaat in. De verlichting in de gaarruimte brandt. Als u een kortere periode dan 3 minuten wilt instellen, draait u de knop eerst voorbij de 10-minuten-markering en dan weer terug. De klok loopt dan nauwkeuriger.

5. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Er klinkt een eindsignaal. Verwijder dan het gerecht.

Opgelet:

zet de tijdregelaar altijd terug op null

Wanneer u levensmiddelen vóór afloop van de kooktijd uit de magnetron neemt, moet u de schakelaar op nul terugzetten om de oven uit te schakelen.

In de handel zijn receptboeken verkrijgbaar.

Tabel Ontdooien

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen ca. Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vlees, worstwaren				
Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, karbonade 200 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Gehakt 250 g	280 g	6 - 8	5 - 10	
Braadworst, kookworst 200 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Beleg (vleeswaren) 300 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Tip: nadat de helft van de tijd verstrekken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdoode delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.				
Gevogelte				
Kip 1000 g	280 g	20 - 25	10 - 15	
Kipdelen	500 g	280 g	12 - 15	5 - 10
Eend	1700 g	280 g	25 - 40	20 - 25
Gans-, kalkoendelen	500 g	280 g	12 - 18	10 - 15
Tip: gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken.				
Let op: Dooiwater verwijderen en niet met andere gerechten in contact laten komen.				
Wild				
Reerug	1000 g	280 g	20 - 35	20 - 30
Hazenrug	500 g	280 g	12 - 13	10 - 20
Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.				
Vis				
Garnalen, shrimps	250 g	280 g	5 - 7	5 - 10
Forel	340 g	280 g	4 - 6	5 - 10
Vis aan het stuk	500 g	280 g		7 - 10
Visfi let	250 g	280 g	5 - 7	5 - 10
Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.				
Fruit				
Frambozen, aardbeien 250 g	280 g	4 - 6	5 - 10	
Kersen, pruimen	250 g	280 g	5 - 7	5 - 10
Appelmoes	500 g	280 g	9 - 12	5 - 10
Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.				
Brood en gebak				
Broodjes	4 stuks		280	
Brood	1000 g	280 g	13 - 15	8 - 10

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen ca. Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Toastbrood	500 g	280 g	5 - 6	5 - 10
Cake	500 g	280 g	6 - 8	5 - 10
Fruitcake	1 stuk	280 g	2 - 3	2 - 3
Taart	1 stuk	280 g	0.5 - 1	3 - 5
	1200 g	280 g	10 - 12	30 - 60
Tip: brood en gebak op absorberend keukencrèpepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.				
Melkproducten				
Boter	250 g	280 g	5 - 7	10 - 15
Kwark	250 g	280 g	6 - 8	5 - 10
Slagroom	200 g	280 g	3 - 5	2 - 3
Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.				

Verwarmen

Het verwarmen en verhitten is een bijzonder sterk punt van de magnetron. Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig op kamertemperatuur of consumptietemperatuur worden gebracht zonder dat u daarvoor veel potjes en pannetjes nodig hebt.

De in onderstaande tabel aangegeven verwarmings tijden zijn slechts richtwaarden omdat de tijd in grote mate afhankelijk is van de uitgangstemperatuur en de samenstelling van het gerecht. Het is dan ook raadzaam, af en toe te controleren of het gerecht al heet genoeg is.

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	800	0.5 - 1	nee
Water 0.5 l	500 g	800	3.5 - 5	nee
Water 0.75 l	750 g	800	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	800	0.5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	800	0.5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2.5 - 3.5	ja
Goulash met macaroni 450 g	800	2 - 2.5	ja	
Vlees, knoedels en saus	450 g	800	2.5 - 3.5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	800	3.5 - 5	nee
Kipfricassee	400 g	800	3 - 4.5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties	300 g	800	2.5 - 3.5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1.5	ja
Soep met ingrediënten 250 g	800	1.5 - 2	ja	
Saus	250 g	800	1 - 2	ja

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Babyvoeding				
Melk 100 ml ca. 450	0,5 - 1	nee		
Pap 200 g ca. 450	1 - 1,5	nee		
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Gril

Gebruik het grilrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grilproduct direct op het grilrooster.

Het is niet nodig de gril voor te verwarmen omdat de infraroodgril direct stralingswarmte produceert.

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveel- heid	Tijd ca. min.	afdekken
Toast met kaas gratineren	2-3	3-4	nee

Combibedrijf

In deze instelling werken magnetron en gril afwisselend binnen de voorgeselecteerde tijd in onderstaande verhouding:

Sym- bool	Opschrift	Waarde	Vermogen gril in %	Vermogen magnetron in %	Toepassing
	COMB.1	Grill+ magnetron	70	30	Ontdooien en grillen
	COMB.2	Grill+ magnetron	51	49	Garen en bruinen
	COMB.3	Grill+ magnetron	33	67	Koken en bruinen

Tips voor het combibedrijf

Wanneer u gerechten in het combibedrijf magnetron-gril wilt toebereiden, dient u op het volgende te letten:

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkenscandau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de gril ligt, hoe sneller het bruin wordt.** Dat wil zeggen: wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

Gebruik bij het grillen het rooster om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken. (Uitzondering: grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaibord gegrild!)

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveel- heid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g	10 - 12	nee
	750 g	12 - 15	nee
Casselerrib	500 g	12 - 14	nee
Gehakt	500 g	13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g	2 - 3	nee
Kookworst	200 g	2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.			

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveel- heid	Tijd ca. min.	afdekken
Gevogelte			
Soepkip	1000 g	13 - 15	nee
Kipdelen	250 g	4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaren.			
Vis			
Forel, blauw	300 g	5 - 6	nee
Visfilet	300 g	3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaren.			

NEDERLANDS

Reiniging

Schakel de magnetron uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

Binnenruimte

- Houd de binnenzijde van de oven schoon. Spatten en overgekookte vloeistoffen aan de ovenwanden kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Wanneer de oven ernstig verontreinigd is, kunt u ook een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik géén agressieve reinigingsmiddelen.
- Veeg het kijkraam van binnen en buiten af met een vochtige doek en verwijder regelmatig spatten en vlekken van overgekookte vloeistoffen.

Buitenwanden

- De buitenwanden van de behuizing dienen alléén met een vochtige doek te worden gereinigd. Let op dat géén water in de behuizingsopeningen en zo in het apparaat kan dringen.
- Voor de reiniging van de schakelaar gebruikt u ook alléén een vochtige doek. Voor de reiniging van de functieschakelaars opent u eerst de magnetrondeur om een abusievelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Toebehoren

- Af en toe moet u het glazen bord met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
- De draairing en de binnenste ovenbodem moeten regelmatig gereinigd worden. De draairing kunt u eruit nemen en met de hand afwassen. Hier kunt u reinigingsmiddel of een glasreiniger gebruiken. Droog alles goed af. Let op dat u de ring weer correct terugplaatst.

Geur

- Om onaangename geuren uit de magnetron te verhelpen, zet u een met water en citroensap gevulde en voor het gebruik in magnetrons geschikte schaal in de oven en verhit deze gedurende ca. 5 minuten. Veeg daarna de oven uit met een zachte doek.

Ovenverlichting

- Neem voor het vervangen van de ovenverlichting a.u.b. contact op met een vakman in uw omgeving.

Technische gegevens

Model: MWG 756 E
 Spanningstoevoer: 230–240 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:
 magnetron: 1200 W
 grill: 1000 W
 Gemeten uitgangsvermogen
 magnetron: 800 W, 2450 MHz
 Volume gaarruimte: 20 liter
 Beschermingsklasse: I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
 Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool "Vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

In veel landen van de EU is de afvoer van oude elektronische en elektrische apparaten via het huisafval en/of het grof vuil sinds 13.08.2005 verboden.

In Duitsland vanaf 23.03.2006.

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- **Attention:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Attention:** Si vous souhaitez placer votre micro-ondes dans une armoire, sur une étagère ou dans un meuble similaire, veillez à laisser de tous les côtés de l'appareil au moins 10 cm de ventilation par rapport aux armoires, murs et autres meubles.
- **Attention:** Les enfants ainsi que les personnes **séniles** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont

capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.

- **Attention:** Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'incendie.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'éteindre les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe:** lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- **Pictogrammes sur l'appareil!**



Attention:
surface très chaude!

Description des éléments de commande

- 1 Verrouillage de la porte
- 6 Plateau tournant
- 2 Porte panoramique*
- 7 Minuteur
- 3 Cache sortie
- 8 Variateur
- Grille de puissance
- 4 Axe d'entraînement
- 9 Gril
- 5 Anneau de guidage
- 10 Grille

Attention: Ne démontez jamais aucune pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!

N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

Mise en service

- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballiez-les et placez la bague glissante au milieu. Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!**
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.

Utilisation de l'appareil

Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- Ne pas frire dans le four à micro-ondes, car l'huile chaude risquerait d'endommager le four et de provoquer des brûlures sur la peau.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficace.
- Mettez le minuteur sur la position „0” si vous voulez interrompre le fonctionnement.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à:
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Ne placez rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe. Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.

- Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.
- Les bandes d'aluminium mince peuvent protéger les aliments d'un surchauffement, mais veillez à respecter une distance d'env. 3 cm entre l'aluminium et la paroi du four.

La liste ci-dessous vous facilite le choix de la vaisselle convenant au four à micro-ondes:

Matériel	Convient au	
	micro-ondes	grill combi
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui
Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur	non	non
Récipient / assiette en céramique résistant à la chaleur	oui	oui
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui	non
Papier de cuisine	oui	non
Plateau en métal	non	oui
Récipient en métal	non	oui
Aluminium ou récipient en fil d'aluminium	non	oui

Comment procéder

- Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
- Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L'appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
- Choisissez la puissance nécessaire:

Symbole	Inscriptions	Valeur	Puissance Grill en %	Puissance Micro-ondes en %	Utilisations
	LOW	Garder chaud		18	Faire fondre du fromage, etc.
	DEFROST	Décongeler		36	Décongélation
	MED	Faible		58	Mijoter
	M. HIGH	Moyen	81		Pour cuire, par ex. de la viande
	HIGH	Fort		100	Réchauffer rapidement
	GRILL	Gril	100		Griller et gratiner
	COMB 1	Gril+ Micro-ondes	70	30	Décongeler et griller
	COMB 2	Gril+ Micro-ondes	51	49	Saisir et dorer
	COMB 3	Gril+ Micro-ondes	33	67	Cuire et dorer

* 100% correspond à 800 W

4. Programmez le temps de cuisson nécessaire sur le minuteur.

Le temps de cuisson dépend de la quantité et la consistance du contenu. Après quelques utilisations, vous apprendrez vite à estimer le temps de cuisson.

Faites attention: la préparation est beaucoup plus rapide dans un four à micro-ondes que dans un four traditionnel. Si vous n'êtes pas sûr, programmez plutôt un temps de cuisson plus court et renouvelez l'opération le cas échéant.

L'appareil se met en marche après la programmation du temps de cuisson. La lumière intérieure est alors allumée.

Si vous voulez programmer un temps de cuisson inférieur à 3 minutes, tournez le bouton d'abord sur la marque des 10 minutes puis en arrière. La programmation est alors plus exacte.

5. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé. Un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez alors sortir la nourriture du four.

Attention:

Toujours remettre la minuterie à zéro!

Lorsque vous sortez des aliments du four à micro-ondes avant l'écoulement du temps de cuisson, remettez l'interrupteur à zéro pour arrêter le four.

Des livres de recettes sont disponibles en librairie.

Tableau de décongélation

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Viande, charcuterie				
Viande (bœuf, veau, porc) en morceau	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalope, côtelette	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, recouvrir les morceaux plus délicats; répartir la viande hachée, enlever les morceaux décongelés; séparer les rondelles de saucisse				
Volaille				
Poulet	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Morceaux de poulet	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses. Attention: Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.				
Gibier				
Selle de chevreuil	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord				
Poisson				
Crevettes	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Truite	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Poisson complet	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Conseil: tourner plusieurs fois.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Fruits				
Framboises, fraises	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compote de pommes	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Conseil: remuer avec précaution voire répartir.				
Pain et pâtisseries				
Pains	4 petits	280	ca. 1-3	5
Pain	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pain de mie	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Gâteau à pâte mélangée	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Gâteau aux fruits	1 petit	280	2 - 3	2 - 3
Tarte	1 petit	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Conseil: placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpe de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates.				
Produits laitiers				
Beurre	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Fromage blanc	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Crème	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.				

Chauffer

La chauffe est une force particulière du micro-ondes. Les liquides et les aliments à la température du réfrigérateur peuvent être facilement chauffés à la température ambiante ou de consommation, sans avoir à utiliser beaucoup de casseroles.

Les durées de chauffe indiquées dans le tableau suivant ne peuvent constituer que des valeurs de référence, car la durée dépend fortement de la température de départ et de la composition des mets. Il est donc recommandé de vérifier de temps en temps si le mets est assez chaud.

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	800	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
Viande				
Escalope, panée	200 g	800	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	800	3 - 4	non
Rôti	250 g	800	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Volaille				
1/2 poulet	450 g	800	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	800	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	800	1 - 2	oui
2	300 g	800	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	800	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	800	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	800	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	800	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	ca. 450	1 - 1,5	non
Conseil: bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Grill

Pour griller, veuillez utiliser la plaque de grill. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et placez l'aliment à griller directement sur la plaque de grill.

Il n'est pas nécessaire de „préchauffer“ le grill, car le grill à infrarouge génère immédiatement des rayons de chaleur.

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Toast gratiné au fromage	2-3	3-4	non

Service combiné

Avec ces réglages, le micro-ondes et le grill fonctionnent en alternance pendant la durée prédéfinie selon le rapport:

Symbole	Inscriptions	Valeur	Puissance Grill en %	Puissance Micro-ondes en %	Utilisations
	COMB 1	Grill-Micro-ondes	70	30	Décongeler et griller
	COMB 2	Grill-Micro-ondes	51	49	Saisir et dorer
	COMB 3	Grill-Micro-ondes	33	67	Cuire et dorer

Conseils pour le service combiné

Si vous voulez préparer des mets en service combiné micro-ondes/grill, vous devez respecter les points suivants :

Pour les aliments gros et épais, comme par ex. les rôtis de porc, la durée au micro-ondes est par conséquent plus longue que pour les aliments petits et minces. **Pour le grill, le rapport est inverse. Plus l'aliment est proche du grill, plus il dore rapidement.** Cela signifie que si vous préparez des gros rôtis en service combiné, la durée de grill est éventuellement plus courte que pour les petits rôtis.

Pour griller, vous utilisez la grille afin de parvenir à un doré rapide et régulier. (Exception: les aliments gros et épais sont grillés directement sur l'assiette tournante!)

Tableau service combiné

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande, charcuterie			
Bœuf, porc ou	500 g	10 - 12	non
Veau en morceau	750 g	12 - 15	non
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	12 - 14	non
Rôti de viande hachée	500 g	13 - 15	non
Saucisse viennoises	200 g	2 - 3	non
Saucisses de Francfort	200 g	2 - 3	non
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes; Enduire le rôti de viande hachée de blanc d'œuf; piquer les saucisses avec une fourchette.			
Volaille			
Bouillon de volaille	1000 g	13 - 15	non
Morceaux de poulet	250 g	4 - 5	non
Conseil: faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.			
Poisson			
Truite, bleue	300 g	5 - 6	non
Filet de poisson	300 g	3 - 4	non
Conseil: tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.			

Nettoyage

Arrêtez le four à micro-ondes et débranchez la fiche du secteur.

Espace intérieur

- Maintenez l'intérieur du four propre. Les éclaboussures et les liquides ayant débordé sur les parois du four peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon mouillé. Lorsque le four est très encrassé, on peut aussi se servir d'un détergent doux. Prière de ne pas utiliser des détergents agressifs.
- Essuyez la fenêtre à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon mouillé et enlevez régulièrement les éclaboussures et les taches en provenance de liquides débordés.

Parois extérieures

- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Veillez n'utiliser qu'un chiffon mouillé pour le nettoyage du four. Pour nettoyer les touches des fonctions, ouvrez d'abord la porte du four à micro-ondes pour éviter une mise en marche intempestive de l'appareil.

Accessoires

- Il convient de nettoyer occasionnellement l'assiette en verre à l'aide d'un liquide pour vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer régulièrement l'anneau de rotation et le fond à l'intérieur du four. Vous pouvez ôter l'anneau de rotation et le rincer à la main. Ici, vous pouvez utiliser un détergent doux ou un produit pour laver les vitres. Bien sécher après. Veillez à correctement remettre l'anneau après.

Odeur

- Pour enlever les odeurs désagréables du four à micro-ondes, placez une écuelle remplie d'eau et de jus

de citron allant au four à micro-ondes dans le four et chauffez-la pendant env. 5 minutes. Essuyez ensuite le four avec un chiffon mouillé.

Éclairage four

- Pour remplacer l'éclairage du four, veuillez-vous adresser à un magasin spécialisé près de chez vous.

Données techniques

Modèle:MWG 756 E
Alimentation:230-240 V, 50 Hz
Consommation:
micro-ondes:1200 W
gril:1000 W
Puissance micro-ondes:800 W, 2450 MHz
Volume du four:20 Litres
Classe de protection: I

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique ! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge !

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

L'élimination des appareils électriques et électroniques usagés dans les ordures ménagères et/ou ordures séparées sera interdite dans beaucoup de pays de l'Union européenne à partir du 13-8-2005.

En Allemagne à partir du 23-3-2006.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

- **Aviso:** En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso:** En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso:** Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Aviso:** Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato **sólo** bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
- **Aviso: Niños y personas decrepitas** solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar

el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.

- **Aviso:** Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato **sólo** bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
- **Nota:** El microondas **no** está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atención demora en la ebullición:** En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

¡Símbolos en el aparato!



Atención:
¡Superficie caliente!

Descripción de los elementos de mando

- 1 Cerradura de la puerta
- 2 Plato rotatorio
- 3 Ventanilla
- 4 Reloj temporizador
- 5 Cubierta salida de microondas
- 6 Regulador de potencia
- 7 Eje de accionamiento
- 8 Calefacción de parrilla
- 9 Anillo de rodamiento
- 10 Parrilla

Attention: Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!

Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

Puesta en marcha

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquéte y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- No fría en el microondas ya que el aceite caliente podría estropear el microondas y originar quemaduras en la piel.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Para interrumpir la cocción ponga el cronorrupor (Timer) en "0".
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
 - Descongelación de productos congelados
 - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
 - Cocción de comidas

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Vajilla apropiada para el microondas

- El material ideal para el uso en un microondas es transparente y permite a la radiación de microondas calentar los alimentos de forma homogénea.
- La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.
- No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.
- Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.
- Tiras de lámina fina de aluminio pueden proteger los alimentos de sobrecalentarse, pero preste atención de mantener una distancia de aprox. 3 cm entre la lámina de aluminio y la pared de caja.

Con la siguiente lista le facilitamos la selección de vajilla apropiada para el microondas:

Material	Apropiado para		
	microondas	parrilla	combinado
Recipiente de vidrio resistente al calor	si	si	si
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no	no	no
Recipiente -/plato de cerámica resistente al calor	si	si	si
Recipiente de plástico apropiado para el microondas	si	no	no
Papel de cocina	si	no	no
Bandeja de metal	no	si	no
Recipiente de metal	no	si	no
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	no

Manejo

1. Eche la comida a calentar en el menaje apropiado.
2. Abra la puerta y coloque el menaje en el centro del plato giratorio. Al trabajar con parrilla o en función combinada, coloque el menaje sobre el soporte de la parrilla para acercarse más a la calefacción de la parrilla. Cierre la puerta. (Por motivos de seguridad, el horno trabaja sólo estando la puerta bien cerrada).
3. Ponga la potencia requerida de microondas:

Sim-bolo	Indicación	Valor	Potencia del asador en %	Potencia microonda en %	Campo aplicación
	LOW	Mantener caliente		18	Derretir queso, etc.
	DEFROST	Descongelar		36	Descongelar víveres congelados
	MED	Bajo	58	Cocinar	
	M. HIGH	Medio		81	Para cocinar por ejm., carne
	HIGH	Alto		100	Calentar rápidamente

Símbolo	Indicación	Valor	Potencia del asador en %	Potencia microondas en %	Campo aplicación
	GRILL	Asador	100	Asar y gratinar	
	COMB 1	Asador + microonda	70 30		Descongelar y asar
	COMB 2	Asador + microonda	51 49		Cocinar al pto. y dorar
	COMB 3	Asador + microonda	33 67	Cocinar y dorar	

* 100% corresponde a 800 W

- Con el cronorruptor ponga el tiempo que necesita para la cocción. Este tiempo depende de la cantidad y de la naturaleza del producto. Con un poco de práctica, aprenderá en seguida el tiempo que necesita para la cocción.

Por favor, tenga en cuenta: la preparación en el horno microondas tiene lugar con mucha más rapidez que en el horno térmico. Si no está seguro, ponga algo más corto el tiempo de cocción y, si fuere necesario, termine la cocción posteriormente.

Al poner el tiempo de cocción se enciende el horno microondas. Prende la luz del compartimento de cocción. Si quiere poner un tiempo inferior a los 3 minutos, gire el botón por encima de la marca de los 10 minutos y retroceda otra vez. Así, el cronorruptor anda con más exactitud.

- Transcurrido el tiempo se desconecta el aparato. Suena una señal final. Ahora retire el alimento.

Atención:

¡Siempre vuelva a poner el regulador de tiempo a cero! Si retira alimentos del microondas antes de que finalice el tiempo de cocción, vuelva a poner el interruptor a cero, para desconectar el horno.

Libros de receta encontrará en negocios especializados.

Tabla descongelación

Alimento/plato Cantidad	Potencia aprox. en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos			
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g 280 1000 g 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalope, chuleta 200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	280	6 - 8
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	280	4 - 6
Fiambre	300 g	280	4 - 6
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido.			
Carne de ave			
Pollo	1000 g	280	20 - 25
Trozos de pollo	500 g	280	12 - 15
Pato	1700 g	280	25 - 40
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	280	12 - 18
Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos.			
Atención: Retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.			

Alimento/plato Cantidad	Potencia aprox. en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne de caza			
Lomo de corzo	1000 g	280	20 - 35
Lomo de liebre	500 g	280	12 - 13
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados			
Pescado			
Cangrejos de mar, gambas	250 g	280	5 - 7
Trucha	340 g	280	4 - 6
Pescado entero	500 g	280	7 - 10
Filete de pescado 250 g	280	5 - 7	5 - 10
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.			
Fruta			
Frambuesas, fresas	250 g	280	4 - 6
Cerezas, ciruelas	250 g	280	5 - 7
Compota de manzana	500 g	280	9 - 12
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado			
Pan y repostería			
Panecillos	4 piezas	280	ca. 1-3
Pan	1000 g	280	13 - 15
Pan de molde	500 g	280	5 - 6
Bizcocho	500 g	280	6 - 8
Bizcocho de fruta	1 pieza	280	2 - 3
Tarta	1 pieza 1200 g	280 280	0,5 - 1 10 - 12
Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crepón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.			
Productos lácteos			
Mantequilla 250 g	280	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	280	6 - 8
Nata	200 g	280	3 - 5
Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada.			

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del microondas. Líquidos o comidas con temperatura de frigorífico se pueden calentar rápidamente a una temperatura de ambiente o de consumo, sin haber utilizado muchas ollas.

Los tiempos indicados para calentar las comidas son solamente valores indicativos, ya que el tiempo depende fundamentalmente de la temperatura de partida y de la composición de la comida. Por ello se recomienda revisar de vez en cuando si la comida ya está suficientemente caliente.

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos			
Aguá, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1
Aguá, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5
Aguá, 0,75 l	750 g	800	5 - 7
Café, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1
Leche, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida.			

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	800	2,5 - 3,5 si	
Estofado de carne con pasta	450 g	800	2 - 2,5 si	
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	800	2,5 - 3,5 si	
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	800	1 - 2 no	
Albóndigas, 4 piezas	500 g	800	3 - 4 no	
Trozo de carne asada	250 g	800	2 - 3 no	
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5 no	
Fricasé de gallina	400 g	800	3 - 4,5 si	
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz	1 ración	150 g	800	1 - 2 si
	2 raciones	300 g	800	2,5 - 3,5 si
Patatas	500 g	800	3 - 4 si	
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	800	1 - 1,5 si	
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	800	1,5 - 2 si	
Salsa	250 g	800	1 - 2 si	
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	ca. 450	0,5 - 1 no	
Papilla	200 g	ca. 450	1 - 1,5 no	
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

Parrilla

Para asar a la parrilla se ruega utilizar la parrilla. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

No es necesario "precalentar" la parrilla, ya que la parrilla infrarroja genera inmediatamente calor radiante.

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Gratinar una tostada con queso	2-3	3-4	no

Funcionamiento combinado

En este ajuste trabajan el microondas y la parrilla alternativamente dentro del tiempo ajustado en siguiente proporción:

Símbolo	Indicación	Valor	Potencia del asador en %	Potencia microonda en %	Campo aplicación
	COMB.1	Asador + microonda	70	30	Descongelar y asar
	COMB.2	Asador + microonda	51	49	Cocinar al pto. y dorar
	COMB.3	Asador + microonda	33	67	Cocinar y dorar

Consejos para el funcionamiento combinado

Al preparar comida en el funcionamiento combinado microondas-parrilla debería prestar atención a lo siguiente:

Para alimentos grandes y gruesos, como p.ej. asado de cerdo, el tiempo de cocción en el microondas es más largo que para alimentos pequeños y planos. **Sin embargo en el funcionamiento de parrilla es al contrario. Cuanto más cerca esté el alimento de la parrilla, más rápido se asa.** Esto significa que si prepara trozos grandes de carne con el funcionamiento combinado, puede ocurrir que el tiempo de cocción sea más corto que para trozos pequeños de carne asada.

Para asar a la parrilla se recomienda usar la parrilla ya que de esta forma conseguirá un tostado rápido y uniforme. (Excepción: ¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!)

Tabla funcionamiento combinado

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos			
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g	12 - 14	no
Asado de carne picada	500 g	13 - 15	no
Salchicha de Viena	200 g	2 - 3 no	
Salchicha cocida	200 g	2 - 3 no	
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocer de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.			
Carne de ave			
Pollo para hacer sopa	1000 g	13 - 15	no
Trozos de pollo	250 g	4 - 5 no	
Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocer de 4-5 minutos.			
Pescado			
Trucha, azul	300 g	5 - 6	no
Filete de pescado	300 g	3 - 4 no	
Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocer de 3-5 minutos.			

Limpieza

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

Espacio interior

- Mantenga limpio el espacio interior del horno. Salpicaduras y líquidos derramados en las paredes del horno se pueden quitar con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio también se puede usar un detergente suave. Por favor no utilice detergentes agresivos.
- Limpie la ventana por afuera y por adentro con un paño húmedo y elimine con regularidad las salpicaduras y las manchas de los líquidos derramados.

Paredes exteriores

- Las paredes exteriores de la carcasa sólo se deberían limpiar con un paño húmedo. Tenga atención de que no entre ningún agua en las aberturas de la carcasa y con ello en el interior del aparato.

- Para la limpieza de los interruptores por favor también utilice sólo un paño húmedo. Para la limpieza de los interruptores de función abra con anterioridad la puerta del microondas para evitar una conexión por descuido del aparato.

Accesorios

- De vez en cuando debería limpiar el plato de vidrio con un líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
- El anillo giratorio y el suelo interior del horno deberían ser limpiados con regularidad. El anillo giratorio se puede extraer y limpiar a mano. Para ello, puede utilizar detergente suave o líquido para limpiar ventanas. A continuación seque todo bien. También preste atención de que a continuación el anillo sea colocado correctamente.

Olor

- Para eliminar olores desagradables del microondas, coloque en el horno un cuenco apropiado para el microondas conteniendo agua y zumo de limón, calentado esto aprox. 5 minutos. A continuación limpie el horno con un paño suave.

Iluminación de horno

- Para recambiar la iluminación del horno dirijase por favor a un taller especializado en su cercanía.

Datos técnicos

Modelo:MWG 756 E
 Suministro de tensión:230-240 V, 50 Hz
 Consumo de energía:
 microondas:1200
 parrilla:1000 W
 Potencia asignada de salida
 de microondas:800 W, 2450 MHz
 Volumen espacio de cocción: 20 Litros
 Clase de protección: I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente!

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

En varios países de la UE se prohíbe a partir del 13.8.2005 la eliminación de aparatos viejos eléctricos y electrónicos a través de la basura doméstica y/o del vertido residual.

En Alemania a partir del 23.3.2006.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
 - Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho fi car húmido ou molhado, retire imediatamente a fi cha da tomada. Não tocar na água.
 - Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
 - O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
 - Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fi os pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
 - Verifi que regularmente se o aparelho ou o fi o têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
 - Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fi o danificado por um fi o da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualifi cações.
 - Utilize apenas acessórios de origem.
 - É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...”.
- crianças e pessoas enfraquecidas**, depois de se ter instruído as mesmas de maneira a fi carem aptas a utilizá-lo de forma segura e a compreenderem os perigos de um manuseamento incorrecto.
- **Aviso:** Sempre que o aparelho trabalhe no modo de funcionamento combinado e tendo-se em conta as temperaturas que persistirão, o mesmo não poderá ser utilizado por crianças, **excepto** se estiverem sob vigilância de pessoas adultas.
 - **Nota:** O microondas **não** se destina a aquecer **animais vivos**.
 - Utilize sómente louças adequadas como: Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
 - Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
 - Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a fi cha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
 - **Atenção retardamento da ebulição:** Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os líquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas típicas de vapor ainda não tenham subido. Os líquidos não ferver regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
 - O conteúdo das garrafi nhas para bebês e os frascos com comida de bebês terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verifi cada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
 - Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
 - O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
 - Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
 - No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superfície deste e assim infl uenciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.
 - **Símbolos no aparelho!**

Instruções de segurança importantes!

É favor ler com toda a atenção e guardar para futuras consultas.

- **Advertência:** se a porta ou as juntas da mesma apresentarem danos, o aparelho não poderá ser posto a funcionar antes de ter sido reparado por um técnico da especialidade.
- **Advertência:** não proceda, de modo nenhum, à reparação do aparelho por si próprio. Contacte um técnico da especialidade. Para qualquer outra pessoa, será altamente perigoso executar trabalhos de reparação ou de manutenção que exijam a remoção de qualquer cobertura que assegure a protecção contra radiações provenientes da energia de microondas.
- **Advertência:** Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- **Advertência:** No caso de desejar colocar a sua micro-ondas num armário, prateleira etc. faça atenção de que todos os lados do aparelho estejam pelo menos a 10 cm de distância dos armários, paredes etc.
- **Aviso:** O aparelho só poderá ser usado sem vigilância (e apenas com a função de cozedura) por



Atenção:
Superfície quente!

Descrição dos elementos de manejo

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1 Fecho da porta | 6 Prato giratório |
| 2 Janela* | 7 Temporizador |
| 3 Cobertura da saída de microondas* | 8 Regulador de potência |
| 4 Eixo de accionamento | 9 Aquecimento da grelha |
| 5 Anel deslizante | 10 Grade da grelha |

Atenção: Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!

Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

Modo de pôr em funcionamento

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembulhe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da árvore de accionamento e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- **Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!**
- Meta a ficha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo partículas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma "tostadela".
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Não frite no forno microondas, porque o óleo quente pode danificar o forno e dar origem a queimaduras de pele.
- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Para interromper qualquer cozedura, colocar o temporizador na posição "0".
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar no modo de microondas, quando estiver vazio.
- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
 - Descongelar productos congelados / gelados
 - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
 - Cozimento de comidas.

Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

- Uma vez que na utilização de grelhas e de aparelhos combinados é utilizado aquecimento de irradiação, utilize somente louças resistentes ao calor.
- Em caso de utilização só para grelhar poderá também utilizar louças de metal e de alumínio – mas nunca no caso da utilização de aparelhos combinados ou de micro-ondas.
- Não coloque nada em cima da carcaça. Esta fica muito quente! Deixe as fendas de ventilação sempre livres.

- Utilize a grade da grelha para aproximar mais a comida a cozinhar do elemento de aquecimento.

Loiça adequada para microondas

- O material ideal para usar no microondas é transparente e permite à radiação das microondas de aquecer os alimentos regularmente.
- As radiações de microondas não podem infiltrar-se no metal, não se devendo por isso usar recipientes ou pratos de metal.
- Não utilize recipientes de papel reciclado, pois estes podem conter pequenas partículas de metal, que podem dar origem a faúlhas e a fogos.
- Recipientes e pratos redondos ou ovais são mais adequados do que os com cantos, pois os alimentos podem aquecer demais nos cantos e sair para fora dos mesmos.
- Folha de alumínio pode proteger os alimentos de sobreaquecimento, mas preste atenção a que exista uma distância de aprox. 3 cm entre a folha de alumínio e as paredes do forno microondas.

Com a lista abaixo ajuda-mo-la a seleccionar a loiça adequada para o forno microondas:

Material	Adequado para microondas grelhador combinação		
Recipiente de vidro resistente ao calor	sim	sim	sim
Recipiente de vidro não resistente ao calor	não	não	não
Recipiente ou prato cerâmico resistente ao calor	sim	sim	sim
Recipiente de plástico adequado ao microondas	sim	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não
Bandeja de metal	não	sim	não
Recipiente de metal	não	sim	não
Folha de alumínio ou recipiente de folha de alumínio	não	sim	não

Manejo

1. Deitar a comida que se pretende aquecer num recipiente de loiça apropriada.
2. Abrir a porta e colocar o recipiente no meio do prato de vidro. Fechar a porta. (Por razões de segurança, o aparelho só funcionará quando a porta estiver hermeticamente fechada).
3. Regular a potência de microondas necessária.

Sim-bolo	Inscrição	Valor	Potência Grelha em %	Potência Microondas em %	Aplicação
	LOW	Manter quente		18	Derreter queijo, etc.
	DEFROST	Descongelar		36	Descongelar
	MED	Baixo		58	Continuar a cozer
	M. HIGH	Médio		81	Cozer carne, p. ex.
	HIGH	Alto		100	Aquecimento rápido

Símbolo	Inscrição	Valor	Potência Grelha em %	Potência Microondas em %	Aplicação
	GRILL	Grelha 100			Grelhar e gratinar
	COMB 1	Grelha + Microondas	70 30		Descongelar e grelhar
	COMB 2	Grelha + Microondas	51 49	Cozer e crestar	
	COMB 3	Grelha + Microondas	33 67		Cozer e crestar um pouco

* 100% corresponde a 800 W

- Regular a duração da cozedura, utilizando o temporizador. Tal duração depende da quantidade e da natureza do conteúdo. Com um pouco de experiência, aprender-se-á rapidamente a avaliar o tempo necessário.

Não esquecer que o microondas aquece muito mais depressa do que um fogão normal. Em caso de dúvida, é preferível regular para uma duração mais curta e, se necessário, tornar a aquecer.

Logo que se regular a duração da cozedura, o aparelho começará a funcionar. O forno iluminar-se-á.

Se se pretender efectuar uma regulação inferior a 3 minutos, girar o botão para além da marcação dos 10 minutos e voltar em seguida para trás. Desta forma, o relógio funcionará com maior exactidão.

- Após ter decorrido o tempo regulado, o aparelho desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico. Retire então a comida.

Atenção:

Voltar sempre a colocar o botão regulador do tempo em zero!

Se retirar alimentos do forno microondas antes de decorrido o tempo previsto para a cozedura, volte a por o botão regulador do tempo em zero, para desligar o forno.

Nas livrarias poderá comprar livros de receitas para microondas.

Tabela de descongelamento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade cerca em vatio	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Carne e salsichas				
Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Escalopes, Costeletas	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carnes frias	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Conselho: Depois de meio tempo virar a carne, partes sensíveis devem-se cobrir. Dividir a carne picada, as partes que já estão congeladas devem-se retirar; Separar as fatias das carnes frias.				

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade cerca em vatio	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Aves				
Frango	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Partes de frango	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Partes de ganso e de perua	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Conselho: Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir.				
Atenção: Deitar fora o líquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.				
Animais de caça				
Costeletas de veado	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Lombo de lebre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Conselho: Virar uma vez e cobrir as bordas.				
Peixe				
Camarões, Shrimps	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trutas	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Peixe completo	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filetes de peixe	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Conselho: Remexer muitas vezes, virar muitas vezes.				
Frutas				
Framboesa, Morangos	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerejas, Ameixas	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compota de maçã	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Conselho: Remexer cuidadosamente ou dividir.				
Pão e Pasteis				
Pãezinhos	4 peças	280	ca. 1-3	5
Pão	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pão de torrada	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Bolos secos	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Bolo de frutas	1 peça	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1 peça	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Conselho: Colocar o pão e os biscoitos sobre papel vegetal de cozinha o qual absorve a humidade. Pastéis sensíveis só se devem descongelar um pouco.				
Productos de leite				
Manteiga	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Queijo mole	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Natas	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Conselho: retirar a folha de alumínio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.				

Aquecimento

O reaquecimento e o aquecimento é a maior qualidade da micro-ondas. Líquidos e comidas que estão frias no frigorífico podem-se levar muito facilmente a temperaturas do ambiente ou de comer sem se ter de utilizar muitos tachos e panelas.

Os tempos de aquecimento indicado na tabela seguinte só poderão ser valores aproximados, uma vez que o tempo necessário varia muito e depende da temperatura original e da constituição das comidas. Por isso recomendamos verificar de vez em quando se a comida já está suficientemente quente.

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena 150 g 800	0,5 - 1 não			
Água, 0,5 l 500 g 800	3,5 - 5 não			
Água, 0,75 l 750 g 800	5 - 7 não			
Café, 1 chávena 150 g 800	0,5 - 1 não			
Leite, 1 chávena 150 g 800	0,5 - 1 não			
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g 800	2,5 - 3,5 sim		
Guisado com massa	450 g 800	2 - 2,5 sim		
Carne, bolinho de batata e molho	450 g 800	2,5 - 3,5 sim		
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g 800	1 - 2 não		
Almôndegas, 4 peças	500 g 800	3 - 4 não		
Carne assada	250 g 800	2 - 3 não		
Conselho: pinelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g 800	3,5 - 5 não		
Fricassé de galinha	400 g 800	3 - 4,5 sim		
Conselho: pinelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g 800	1 - 2 sim		
2 porções	300 g 800	2,5 - 3,5 sim		
Batatas	500 g 800	3 - 4 sim		
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g 800	1 - 1,5 sim		
Sopa com acompanhamento	250 g 800	1,5 - 2 sim		
Molho	250 g 800	1 - 2 sim		
Comida de crianças				
Leite	100 ml	ca. 450	0,5 - 1 não	
Purê, papa	200 g	ca. 450	1 - 1,5 não	
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Grelha

Para grelhar precisa duma grade de grelhar. Utilize louças resistentes ao calor ou coloque a comida a grelhar directamente sobre a grelha.

O aquecimento prévio da grelha não é necessário uma vez que a grelha infra-vermelha produz directamente o calor necessário.

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Torrada com queijo gratinado	2-3	3-4	não

Funcionamento combinado

Nesta regulação trabalham a micro-ondas e a grelha alternadamente dentro do tempo escolhido numa relação de:

Sím-bolo	Inscrição	Valor	Potência Grelha em %	Potência Microondas em %	Aplicação
	COMB 1	Grelha + Microondas	70	30	Descongelare grelhar
	COMB 2	Grelha + Microondas	51	49	Cozer e crestar
	COMB 3	Grelha + Microondas	33	67	Cozer e crestar um pouco

Conselhos para o funcionamento combinado

Quando preparar comidas num funcionamento combinado micro-ondas/grelha deverá fazer atenção ao seguinte:

No caso de comidas grandes e grossas como por exemplo assado de porco, será o tempo na micro-ondas muito mais longo do que se forem peças pequenas e chatas.

No caso de grelhar é porém o contrário. Quanto mais perto estiver o alimento da grelha, mais rapidamente este ficará tostado. Quer dizer, se preparar um grande pedaço de assado em funcionamento combinado será o tempo de grelhar mais curto do que se for uma peça pequena.

Para grelhar precisa duma grade afim de obter uma cor tostada e regular. (Excepção: no caso de que os alimentos grandes e grossos forem grelhados directamente no prato girador!)

Tabela de funcionamento combinado

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne, Salsichas			
Carne de vaca, de porco ou de vitela numa peça	500 g	10 - 12	não
	750 g	12 - 15	não
Carne de porco fumada	500 g	12 - 14	não
Assado de carne picada	500 g	13 - 15	não
Salsichas de Viena	200 g 2 - 3	não	
Salsichas	200 g 2 - 3	não	
Conselho: Virar a carne depois de meio tempo e continuar a cozinhar mais 3-5 minutos. Pinelar a carne assada picada com clara de ovo; as salsichas devem-se picar com um garfo.			
Aves			
Canja	1000 g	13 - 15	não
Partes de frango	250 g 4 - 5	não	
Conselho: Cozinhar sem outros líquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.			
Peixe			
Truta ao natural	300 g 5 - 6	não	
Filetes de peixe	300 g 3 - 4	não	
Conselho: Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.			

Limpeza

Desligue o forno microondas e tire a ficha da tomada.

Espaço interior do forno

- Mantenha o interior do forno limpo. Salpicos e líquidos derramados sobre as paredes interiores do forno podem ser retirados com um pano húmido. Se o forno está muito sujo, também pode ser utilizado um produto de limpeza suave. Por favor não utilize produtos de limpeza agressivos.

- Limpe a janela para visualização por dentro e por fora com um pano húmido e retire com regularidade salpicos e manchas de líquidos que transbordaram ou foram derramados.

Lados exteriores

- As paredes exteriores da caixa do microondas devem ser limpas com um pano húmido. Preste atenção a que nenhuma água entre para o interior do forno microondas através das aberturas da caixa.
- Para a limpeza dos botões utilize por favor também um pano húmido. Para a limpeza do interruptor das funções abra primeiro a porta do forno microondas para evitar uma ligação não intencionada do aparelho.

Acessórios

- Ocasionalmente deverá lavar o prato de vidro com um produto de lavagem de loiça ou na máquina de lavar loiça.
- O anel rotativo e o fundo interior do forno devem ser limpos com regularidade. O anel rotativo pode ser retirado e lavado à mão. Para tal pode utilizar um produto de limpeza suave ou produto limpa-vidros. Enxuge bem de seguida. Preste atenção a que o anel fi que de novo bem colocado.

Cheiro

- Para eliminar cheiros desagradáveis do microondas, coloque uma tigela adequada para forno microondas com água e sumo de limão no forno e aqueça-a durante aprox. 5 minutos. Limpe depois o forno com um pano macio.

Iluminação de forno

- Para mudar a iluminação ao forno, dirija-se por favor a uma loja especializada nas suas imediações.

Características técnicas

Modelo:MWG 756 E

Alimentação da corrente:230-240 V, 50 Hz

Consumo de energia:

microondas:1200

grelhador:1000 W

Potência de saída dimensional

do microondas:800 W, 2450 MHz

Capacidade do forno:20 litros

Categoria de protecção: I

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automática-mente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se aos locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Em muitos países da UE, será proibido depositar aparelhos eléctricos e electrónicos usados no lixo doméstico a partir de 13.8.2005.

Na Alemanha, a partir de 23.3.2006.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifici condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Attenzione:** Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione

che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.

- **Attenzione: Ai bambini e a persone fragili** è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- **Attenzione:** Se il funzionamento dell'apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l'apparecchio ai bambini solo sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- **Nota:** La microonde non è adatta per riscaldare animali vivi.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in contenitori combustibili come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata:** durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovetro chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.
- **Simboli sull'apparecchio!**



Attenzione:
superficie calda!

Descrizione dei comandi

- 1 Sistema di chiusura della porta
- 2 Finestra di ispezione visiva*
- 3 Coperchio per fuoriuscita microonde*
- 4 Asse di azionamento
- 5 Anello di scorrimento del piatto girevole
- 6 Piatto girevole
- 7 Timer
- 8 Regolatore di potenza
- 9 Funzione grill
- 10 Griglia

Attenzione: non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!

Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

Messa in funzione

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- **Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!**
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- Non friggere mai nella microonde, perché l'olio bollente può danneggiare il forno e causare ustioni alla pelle.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficienza.
- Per interrompere il processo di cottura, è necessario regolare il timer sul parametro „0“.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere mai in funzione la microonde senza contenuto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
 - scongelare alimenti surgelati/congelati
 - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
 - far cuocere alimenti

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo. Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione.
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l'uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.
- Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perché questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perché i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.
- Pezzi di carta argentata sottili possono evitare che i cibi si surriscaldino, fare però attenzione di mantenere una distanza di ca. 3 cm tra la carta argentata e la parete del supporto.

La lista qui sotto indicata facilita la scelta di stoviglie adatte all'uso della microonde:

Materiale	Adatto per		
	microonde griglia combinazione		
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no
Vassoio di metallo	no	si	no
Contenitore di metallo	no	si	no
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	no

Utilizzo

1. Mettere gli alimenti da cuocere in un tipo di contenitore appropriato.
2. Aprire la porta dell'apparecchio e posizionare il contenitore al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta. (Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può funzionare esclusivamente nel caso in cui la porta sia stata chiusa correttamente).

3. Impostare la potenza microonde necessaria:

Simbolo	Scritta	Valore	Potenza grill in %	Potenza microonde in %	Campo di applicazione
	LOW	Mantenere caldo		18	Far sciogliere il formaggio, ecc.
	DEFROST	Scongela		36	Far scongelare gli alimenti surgelati
	MED	Basso 58			Proseguire la cottura
	M. HIGH	Medio 81			Far cuocere per esempio la carne
	HIGH	Alto 100			Riscaldare rapidamente
	GRILL	Grill 100			Far cuocere al grill e gratinare
	COMB 1	Grill + Microonde	70 30		Far scongelare e cuocere al grill
	COMB 2	Grill + Microonde	51 49		Far cuocere e dorare
	COMB 3	Grill + Microonde	33 67		Far cuocere e dorare

* 100% corrisponde a 800 W

4. Servendosi del timer, impostare la durata di cottura. La durata di cottura dipende dalla quantità e dalle specifi che proprietà del contenuto. Dopo un po' di esercizio, si imparerà rapidamente a valutare correttamente l'esatta durata di cottura necessaria.

Si raccomanda di prestare inoltre attenzione a quanto segue: la preparazione del cibo in un forno a microonde avviene molto più rapidamente rispetto a quanto non accada nel caso di un tradizionale forno. Nel caso in cui non si sia sicuri circa l'esatta durata di cottura, si consiglia pertanto di impostare un intervallo di tempo limitato e, se necessario, di ultimare successivamente la cottura.

Con l'impostazione della durata di cottura, l'apparecchio entra in funzione. L'illuminazione del vano cottura si attiva.

Qualora si desideri impostare un intervallo di tempo inferiore a 3 minuti, si consiglia di far ruotare la manopola oltre il contrassegno relativo a '10 minuti' e di ruotarla poi nuovamente all'indietro. In questo modo l'ora funzionerà in modo più preciso.

5. Al termine del tempo l'apparecchio si spegne. Suona un segnale per il termine. Estrarre il cibo.

Attenzione:

Impostare il timer sempre su zero!

Se si desidera estrarre dalla microonde del cibo prima della fine della cottura, impostare l'interruttore su zero, per spegnere il forno.

Libri di ricette sono disponibili presso il proprio rivenditore specializzato.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Bistecche, costole	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame				
Volatili				
Pollo	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce				
Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.				
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	280	ca. 1-3	5
Pane	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Torta alla frutta	1 pezzo	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				
Prodotti caseari				
Burro	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

Riscaldare è uno dei punti forti del forno microonde. È ideale per portare a temperatura ambiente o da consumo liquidi e alimenti dal frigorifero senza dover usare pentole.

I tempi di riscaldamento riportati nella seguente tabella sono solo valori indicativi perché il tempo dipende molto dalla temperatura di partenza e dalla composizione degli alimenti. Si consiglia perciò di controllare se gli alimenti sono già abbastanza caldi.

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza 150 g	800	1.5 - 1 no		
Acqua, 0,5 l 500 g	800	3.5 - 5 no		
Acqua, 0,75 l 750 g	800	5 - 7 no		
Caffè, 1 tazza 150 g	800	0.5 - 1 no		
Latte, 1 tazza 150 g	800	0.5 - 1 no		
Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				
Pietanze				
Bisteche, patate e verdura	450 g	800	2.5 - 3.5	sì
Gulasch con pasta	450 g	800	2 - 2.5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	800	2.5 - 3.5	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g	800	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	800	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	800	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	800	3.5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	800	3 - 4.5	sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	800	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	800	2.5 - 3.5	sì
Patate	500 g	800	3 - 4	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	800	1 - 1.5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	800	1.5 - 2	sì
Salsa	250 g	800	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	ca. 450	0.5 - 1	no
Pappa	200 g	ca. 450	1 - 1.5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Grill

Per grigliare usare la griglia. Usare stoviglie idonee resistenti al calore o porre gli alimenti direttamente sulla griglia.

Non è necessario "prescaldare" il forno perché il grill a infrarossi produce direttamente calore da radiazione.

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Gratinare toast con il formaggio	2-3	3-4	no

Funzione combinata

In queste impostazioni il microonde e il grill funzionano in alternanza nel tempo preselezionato secondo il rapporto:

Simbolo	Scritta	Valore	Potenza grill in %	Potenza microonde in %	Campo di applicazione
	COMB 1	Grill + Microonde	70	30	Far scongelare e cuocere al grill
	COMB 2	Grill + Microonde	51	49	Far cuocere e dorare
	COMB 3	Grill + Microonde	33	67	Far cuocere e dorare

Consigli per la funzione combinata

Quando si preparano alimenti nella funzione combinata microonde-grill, ricordare che:

per cibi in pezzi grandi e spessi, come per esempio arrosto di maiale, il tempo del microonde è più lungo che per cibi piccoli e piatti. **Nel grill è viceversa, quanto più vicino è il cibo al grill, tanto più rapidamente diventa dorato.** Questo significa che se preparate arrosti grossi nella funzione combinata, la durata del grill è più breve che per arrosti piccoli.

Nella funzione grill usare la griglia, per ottenere una doratura rapida e uniforme. (Eccezione: generi alimentari grossi e spessi vengono grigliati direttamente sul piatto girevole!)

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi			
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g	10 - 12	não
	750 g	12 - 15	não
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g	12 - 14	no
Carne macinata	500 g	13 - 15	no
Salsiccia	200 g	2 - 3	no
Wurstel	200 g	2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3-5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.			
Volatili			
Polo per brodo	1000 g	13 - 15	no
Pezzi di pollo	250 g	4 - 5	no
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 - 5 min.			
Pesce			
Trota al blu	300 g	5 - 6	no
Filetto di pesce	300 g	3 - 4	no
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.			

Pulizia

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

Spazio interno

- Tenere pulito l'interno del forno. Eliminare gli spruzzi ed i liquidi traboccati sulle pareti del forno con un panno umido. Se il forno risulta molto sporco, è possibile usare anche un detergente. Per favore non usare detergenti aggressivi.
- Pulire il fi nestrino dentro e fuori con un panno umido e togliere regolarmente spruzzi e liquidi traboccati.

Pareti esterne

- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentrino mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell'interno dell'apparecchio.
- Per pulire gli interruttori usare anche un panno umido. Per pulire gli interruttori delle funzioni aprire dapprima la porta della microonde, per evitare di accendere per sbaglio l'apparecchio.

Accessori

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.
- Lavare regolarmente l'anello girevole ed il suolo del forno. L'anello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le fi nestre. In seguito asciugare bene. Fare attenzione di inserire l'anello correttamente.

Odore

- Per eliminare odori sgradevoli dalla microonde, poggiare nel forno una ciotola adatta alla microonde riempita di acqua e succo di limone e riscaldare per ca. 5 minuti. In seguito lavare con un panno morbido.

Illuminazione per forno

- Per eseguire un ricambio dell'illuminazione del forno, rivolgersi ad un'officina specializzata nelle vicinanze.

Dati tecnici

Modello:MWG 756 E
 Alimentazione rete:230-240 V, 50 Hz
 Consumo di energia:
 microonde:1200 W
 griglia:1000 W
 Potenza di uscita dimensionale
 della microonde:800 W, 2450 MHz
 Volume dello spazio di cottura:20 litri
 Classe di protezione:I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

W contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni comunali.

In molti paesi della Comunità Europea l'eliminazione di elettrodomestici oppure apparecchi elettronici è vietata se eseguita insieme ai rifiuti domestici. Questo vale a partire dal 13.8.2005.

In Germania a partire dal 23.3.2006.

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleddning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

Les grundig gjennom teksten og ta vare på den for senere bruk.

- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.
- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Advarsel:** Hvis du ønsker å ha mikrobølgeovnen i et skap, en hylle e.l., må du passe på at det er minimum 10 cm ventilasjonsavstand til skap, vegger o.a. på alle sider av apparatet.
- **Advarsel:** Barn og skrapelige personer må bare bruke ovnen uten oppsikt dersom de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de vet hvordan ovnen brukes på en sikker måte, og forstår hvilke farer det medfører å bruke den galt.
- **Advarsel:** Når apparatet brukes i kombidrift, må det bare brukes av barn under oppsikt av voksne, dette grunnet de høye temperaturene.
- **Merk:** Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til oppvarming av levende dyr.

- Bruk kun egnet service, som: glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Når du varmer opp eller koker mat i **brennbare materialer**, for eksempel plast- eller papirbeholdere, må du sjekke mikrobølgeovnen hyppig på grunn av faren for antenning.
- Ved røykutvikling skal apparatet slås av og støpselet trekkes ut. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- **Obs koketorsionsfare:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væsken koker ikke jevnt. Når du tar ut kokekaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte koketorsionsfaren føre til at det plutselig dannes seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovnen. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Dørpakning/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriperet.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovnens levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.
- **Symboler på ovnen!**



Forsiktig:
Varm overflate!

Beskrivelse av betjeningselementene

- 1 Dørlås
- 2 Dreietallerken
- 3 Vindu
- 4 Tidsbryter
- 5 Deksel mikrobølgeutgang
- 6 Effektregulator
- 7 Drivaksel
- 8 Grillvarme
- 9 Glidering
- 10 Grillrist

Obs: Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!

Fjern aldri folier på innsiden av døren!

Ta i bruk mikrobølgeovnen

- Ta ut alt tilbehøret som ligger inne i ovnen, pakk det ut og legg glideringen i midten. Plasser glasstallerkenen på drivakselen slik at den går i lås i utbulingene på drivakselen og ligger jevnt på denne.
- Kontroller at apparatet ikke har noen synlige skader, spesielt i dørområdet. Finnes det noen form for skader, må ikke apparatet tas i bruk under noen omstendigheter.
- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Fjern ev. beskyttelsesfolie fra huset.
- **Fjern aldri folier på innsiden av døren!**

- Stikk støpselet inn i en korrekt installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Bruke apparatet

Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestråling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Ikke bruk mikroovnen til fritering, for varm olje kan skade ovnen og føre til hudforbrenninger.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte tilberedningsprosessen setter du timeren på "0".
- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.
- Apparatet må aldri brukes i mikrobølgedrift når det er tomt.
- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:
 - tining av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer

Veiledning for bruk av grill og kombinert drift

- Ved bruk av grill og kombinert drift brukes strålevarme. Bruk derfor bare varmefast service.
- I ren grilldrift kan du også bruke service av metall eller aluminium – men ikke i kombinert drift eller mikrobølgedrift.
- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftspalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmeelementet.

Service som egner seg i mikroovn

- Det ideelle materialet for bruk i mikroovn er gjennomsiktig og gjør at mikrobølgestrålingen kan varme maten jevnt opp.
- Mikrobølgestråler kan ikke trenge gjennom metall. Derfor kan det ikke brukes metallbeholdere eller tallerkener.
- Ikke bruk papirskåler av resirkulert materiale. De kan inneholde små mengder metall, og dette kan gi gnister eller føre til brann.
- Runde/ovale skåler og tallerkener er bedre egnet enn firkantede, for maten i hjørnene kan bli overkokt.
- Strimler av tynn aluminiumsfolie kan beskytte maten mot overoppheting, men vær oppmerksom på at det må være en avstand på ca. 3 cm mellom aluminiumsfolien og veggene i ovnen.

Listen under hjelper deg å avgjøre hva slags service som egner seg i mikrobølgeovn:

Materiale	Egnet til	
	mikrobølgeovn	grill kombi
Ildfaste glassbeholdere	ja ja ja	
Ikke ildfaste glassbeholdere	nei nei	
Ildfaste keramikkbeholdere/-tallerkener	ja ja ja	
Plastbeholdere som tåler mikrobølgeovn	ja nei nei	
Kjøkkenpapir	ja nei nei	
Metallbrett	nei ja nei	
Metallbeholdere	nei ja nei	
Aluminiumsfolie og beholdere i aluminium	nei ja nei	

Betjening

1. Legg maten som skal varmes opp, i et egnet kokekar.
2. Åpne døren og sett kokekaret midt på glasstallerkenen. Lukk døren. (Av sikkerhetsmessige årsaker virker apparatet bare når døren er ordentlig lukket).
3. Still inn ønsket mikrobølgeeffekt:

Symbol	Inskripsjon	Verdi	Effekt grill i %	Effekt mikrobølge i %	Bruksområde
LOW	LOW	Varmholdning		18	smelting av ost osv.
DEFROST	DEFROST	Tining		36	opptining av frysevarer
MED	MED	Lav		58	viderekoking
M.HIGH	M. HIGH	Middels		81	f.eks. til koking av kjøtt
HIGH	HIGH	Høy		100	rask oppvarming
GRILL	GRILL	Grill	100		grilling og gratinering
COMB.1	COMB 1	Grill + mikrobølge	70	30	opptining og grilling
COMB.2	COMB 2	Grill + mikrobølge	51	49	koking og bruning
COMB.3	COMB 3	Grill + mikrobølge	33	67	koking og lett bruning

* 100 % tilsvarer 800 W

4. Still inn nødvendig tilberedningstid med tidsbryteren. Tilberedningstiden er avhengig av hvor mye og hva slags mat du skal tilberede. Med litt øving lærer du raskt å beregne tilberedningstiden.

Legg merke til følgende: Koking i mikrobølgeovn skjer mye raskere enn i en stekeovn. Still inn lav koketid hvis du er usikker, og etterkok ved behov.

Når tilberedningstiden er stilt inn, slår apparatet seg på. Ovnslampen lyser. Hvis du vil stille inn kortere tid enn 3 minutter, vrir du knappen til over 10-minuttersmerket og tilbake. Da går klokken mer nøyaktig.

5. Når tiden er ute, slår apparatet seg av, og det høres et sluttsignal. Da kan du ta ut maten.

OBS!

Sett alltid tildstilleren tilbake til null!

Hvis du tar mat ut av mikroovnen før kokingtiden er avsluttet, må du stille bryteren tilbake til null for å slå av ovnen.

Kokebøker fås i faghandelen.

Tabell for tining

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Ettertiningstid min.
Kjøtt, polser				
Kjøtt (okse, kalv, svin) i helt stykke	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Snitsel, kotelett 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Kjøttdeig 250 g	280	6 - 8	5 - 10	
Steikepølse, knakkpølse 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Pålegg 300 g	280	4 - 6	5 - 10	
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, dekk til omfi ntlige deler, del opp kjøttdeig, fjern deler som er ferdigtinte, del polser opp i skiver.				
Fjærkre				
Kylling 1000 g	280	20 - 25	10 - 15	
Kyllingdeler	500 g	280	12 - 15	5 - 10
And	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Deler av gås, kalkun	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tips: Snu fjærkre etter halve tiden, dekk til vinger og lår, hell bort tinevæske.				
OBS: Fjern opptiningsvann og ikke la andre matvarer komme i berøring med det.				
Vilt				
Viltsadel	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Haresadel	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tips: Snu kjøttet én gang, dekk til kantområder.				
Fisk og sjømat				
Krabber, reker	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Ørret	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Hel fi sk	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Fiskefillet	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tips: Rør rundt flere ganger, snu ofte.				
Frukt				
Bringebær, jordbær	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Kirsebær, plommer	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Eplemos	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tips: Rør forsiktig rundt eller del opp frukten.				
Brød og bakevarer				
Rundstykker	4 stk.	280		ca. 1-3
Brød	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Toastbrød	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Sukkerbrødkake	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Fruktkake	1 stk.	280	2 - 3	2 - 3
Terte	1 stk.	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tips: Legg brød og bakevarer på kjøkkenpapir, slik at fuktigheten reduseres, omfi ntlige bakevarer bør ikke tines ferdig i mikrobølgeovn.				
Melkeprodukter				
Smør	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Ostemasse	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Krem	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tips: Fjern aluminiumsfolie, rør rundt etter halve tiden, piske krem mens den fremdeles er halvfrossen.				

Oppvarming

Oppvarming er et område der mikrobølgeovnen byr på særlige fordeler. Det er svært lett å få matvarer og væsker som kommer rett fra kjøleskapet, opp i romtemperatur eller spisetemperatur, uten at du trenger å bruke mange gryter.

Oppvarmingstidene som er angitt i tabellen under, kan bare fungere som retningslinjer. Tiden er svært avhengig av hva temperaturen er i utgangspunktet, og av matvaresammensetningen. Det anbefales derfor å av og til se etter om retten er varm nok.

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking	
Væsker					
Vann, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei	
Vann, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nei	
Vann, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nei	
Kaffe, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei	
Melk, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei	
OBS: Sett en glasstav e.l. (ikke metall) i beholderen for å forhindre forsinket oppkoking. Rør godt rundt før du drikker.					
Tallerkenretter					
Snitsel, poteter og grønnsaker	450 g	800	2,5 - 3,5	ja	
Gulasj med pasta	450 g	800	2 - 2,5	ja	
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja	
Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.					
Kjøtt					
Snitsel, panert	200 g	800	1 - 2	nei	
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	800	3 - 4	nei	
Braadvæes	250 g	800	2 - 3	nei	
Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.					
Fjærkre					
1/2 kylling	450 g	800	3,5 - 5	nei	
Hønsefrikassé	400 g	800	3 - 4,5	ja	
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.					
Tilbehør					
Pasta, ris	1 porsjon	150 g	800	1 - 2	ja
	2 porsjoner	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Poteter 500 g	800	3 - 4	ja		
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.					
Supper/saus					
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	800	1 - 1,5	ja	
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	800	1,5 - 2	ja	
Saus	250 g	800	1 - 2	ja	
Babymat					
Melk	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nei	
Grøt	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nei	
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!					

Grill

Bruk grillristen til grilling. Bruk en egnet, varmefast tallerken eller legg grillmaten rett på grillristen.

Det er ikke nødvendig å varme opp grillen på forhånd. Infrarødgrillen produserer strålevarme med en gang.

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Tid ca. min.	Tildekking
Ostesmorbrød	2-3	3-4	nei

Kombinert drift

På disse innstillingene arbeider mikrobølgeeffekt og grill vekselvis innenfor den forhåndsinnstilte tiden etter forholdet:

Symbol	Inskripsjon	Verdi	Effekt grill i %	Effekt mikrobølge i %	Bruksområde
	COMB 1	Grill + mikrobølge	70	30	opplining og grilling
	COMB 2	Grill + mikrobølge	51	49	koking og bruning
	COMB 3	Grill + mikrobølge	33	67	koking og lett bruning

Tips om kombinert drift

Hvis du tilbereder matvarer i kombinert drift mikrobølge-grill, bør du være klar over følgende:

For store, tykke matvarer, f.eks. svinesteik, er mikrobølgetiden lengre enn for små, flate matvarer. **Med grillen er det imidlertid motsatt. Jo nærmere matvarene kommer grillen, desto fortere blir de brune.** Det vil si at når du tilbereder store kjøttstykker i kombinert drift, kan grilltiden eventuelt være kortere enn for mindre kjøttstykker.

Bruk risten til grilling for å oppnå rask og jevn bruning. (Unntak: Store, tykke matvarer grilles rett på grilltallerkenen!)

Tabell for kombinert drift

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Tid ca. min.	Tildekking
Kjøtt, pølser			
Okse-, svine- eller kalvekjøtt i helt stykke	500 g	10 - 12 nei	
	750 g	12 - 15 nei	
Skinke	500 g	12 - 14 nei	
Kjøttpudding	500 g	13 - 15 nei	
Wienerpølser	200 g	2 - 3 nei	
Knakkpølse	200 g	2 - 3 nei	
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, la det etterkoke i 3-5 min., smør kjøttpudding inn med eggehvite, stikk pølser med en gaffel.			
Fjærkre			
Høns til suppe	1000 g	13 - 15 nei	
Kyllingbiter	250 g	4 - 5 nei	
Tips: La kjøttet koke i egen saft uten væske, snu det en gang, la det etterkoke i 4-5 min.			
Fisk			
Ørret, au bleu	300 g	5 - 6 nei	
Fiskefillet	300 g	3 - 4 nei	
Tips: Snu fi sken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.			

Rengjøring

Slå av mikroovnen og trekk ut støpselet.

Inni ovnen

- Hold ovnen ren inni. Væske som har kokt over og sprutet på ovnsveggene, kan fjernes med en fuktig klut. Hvis ovnen er sterkt tilgriset, kan du også bruke et mildt rengjøringsmiddel. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
- Tørk av vinduet på innsiden og utsiden med en fuktig klut og fjern skvetter og flammer fra væske som har kokt over, regelmessig.

Ytterveggene

- Ytterveggene på ovnen bør bare rengjøres med en fuktig klut. Pass på at det ikke kommer vann inn gjennom åpningene på huset og dermed inn i selve ovnen.
- Bruk også bare en fuktig klut til å rengjøre bryterne. Når du skal rengjøre funksjonsbryterne, må du først åpne ovnsdøren for å unngå at du slår ovnen på utilsiktet.

Tilbehør

- Glasstallerkenen bør rengjøres av og til med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.
- Også dreieringen og ovnsbunnen bør rengjøres regelmessig. Dreieringen kan tas ut og vaskes for hånd. Her kan du bruke et mildt rengjøringsmiddel eller et vindusvaskemiddel. Tørk godt av den. Sørg for å sette ringen korrekt inn igjen.

Lukt

- For å fjerne ubehagelig lukt fra mikroovnen kan du sette en skål med vann og sitronsaft i ovnen (bruk en skål som egner seg for mikroovn) og varme dette opp i ca. 5 minutter. Deretter tørker du ut av ovnen med en myk klut.

Ovnlys

- Hvis du må skifte lyset i ovnen, må du henvende deg til et lokalt spesialverksted.

Tekniske data

Modell:MWG 756 E
 Spenningsforsyning:230-240 V, 50 Hz
 Inngangsstrøm:
 mikrobølgeovn: 1200 W
 grill: 1000 W
 Beregnet mikrobølgeutgangseffekt:800 W, 2450 MHz
 Ovnens volum:20 liter
 Beskyttelsesklasse: I

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroer, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.
- **Symbols on the device!**

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning:** If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- **Warning: Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- **Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.



Caution:
Hot surface!

Description of the Operating Controls

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1 Door lock | 6 Revolving tray |
| 2 Viewing window* | 7 Timer |
| 3 Cover for microwave outlet* | 8 Power control |
| 4 Drive axle | 9 Grill heating |
| 5 Slide ring | 10 Grilling grid |

Caution: Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when

the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.

- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- **The foils on the inside of the door must not be removed!**
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- Do not fry food in the microwave as hot oil may damage the oven and lead to skin burns.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, turned the timer to „0“.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Suitable Microwave Tableware

- The ideal material for use in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.
- Do not use any paper dishes made of recycled material as these may contain small amounts of metal, which may result in sparks or fires.
- Round/oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.
- Strips of thin aluminium foil can protect food against overheating, but please note that there must be a clear distance of approximately 3 cm between the aluminium foil and the internal wall.

The list below is intended to help you select suitable microwave tableware:

Material	Suitable for		
	microwave	grill	combined
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no
Kitchen roll	yes	no	no
Metal tray		no	yes
Metal containers		no	yes
Aluminium foil and foil containers		no	yes

Operation

1. Place the food to be heated in a suitable piece of tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the oven only operates when the door is tightly closed.)
3. Adjust the microwave power as required:

Symbol	Labelling	Value	Power Grill in %	Power Microwave in %	Field of Application
LOW	LOW	Keeping warm		18	Melting cheese etc.
DEFROST	DEFROST	Defrosting		36	Defrosting frozen food
MED	MED	Low		58	Continued cooking
M.HIGH	M. HIGH	Medium		81	Cooking e.g. meat
HIGH	HIGH	High		100	Rapid heating
GRILL	GRILL	Grill	100		Grilling and browning on top
COMB.1	COMB 1	Grill + microwave	70	30	Defrosting and grilling
COMB.2	COMB 2	Grill + microwave	51	49	Cooking and browning
COMB.3	COMB 3	Grill + microwave	33	67	Boiling and gentle browning

* 100% corresponds to 800 W

4. Set the required cooking time with the timer. The cooking time depends on the quantity and constituency of the contents of the oven. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

Please note: preparation of food in a microwave oven is very much faster than in a conventional cooker. Set the cooking time to a low level if you are not sure and continue cooking again if necessary.

Once the cooking time is set the oven switches itself on. The light inside the oven goes on. If you would like to set times shorter than 3 minutes, turn the button past the 10 minute mark and then back. The timer will then run more accurately.

5. When the time has finished the oven switches off automatically. A sound is heard. The food should then be removed.

Note:

Always turn the time control back to zero!

If you take food out of the microwave oven before the cooking time has elapsed, please turn the switch back to zero in order to turn the oven off.

You will find recipe books at specialist bookshops.

Defrosting Table

Food/dish Quantity		Approx. power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
in pieces	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Minced meat	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Slices of cold meat	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Chicken pieces	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Duck	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Goose and turkey pieces	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs.				
Note: Throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Saddle of hare	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trout	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Whole fish	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Fish fillet	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cherries, plums	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Stewed apple	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	280	ca. 1-3	5
Bread	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Bread for toasting	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Stirred cake	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Fruit cake	1 piece	280	2 - 3	2 - 3
Flan	1 piece	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				

Food/dish Quantity		Approx. power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Milk Products				
Butter	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Curds	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Cream	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Water, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Water, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	800	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	800	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	800	3 - 4	no
Joint	250 g	800	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	800	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	800	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	800	1 - 2	yes
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	800	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	800	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	800	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	800	1 - 2	yes

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Baby Food				
Milk	100	approx. 450	0.5 - 1 min	
Mash	200	approx. 450	1 - 1.5 min	
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Grill

For grilling please use the grilling grid. Use suitable heat-resistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

It is not necessary to „pre-heat“ the grill as the infrared grill produces radiation energy immediately.

Food/dish Quantity		Approx. time in minutes	Cover
Toast gratinated with cheese	2-3	3-4 min	

Combined Operation

When these settings are used the microwave and grill alternate within the preselected time in the ratio:

Symbol	Labelling	Value	Power Grill in %	Power Microwave in %	Field of Application
	COMB 1	Grill + microwave	70	30	Defrosting and grilling
	COMB 2	Grill + microwave	51	49	Cooking and browning
	COMB 3	Grill + microwave	33	67	Boiling and gentle browning

Tips on Combined Operation

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. **However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown.** This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

Please use the grid for grilling in order to achieve rapid and even browning. (Exception: large, thick items of food are grilled directly on the rotating plate!)

Combined Operation Table

Food/dish Quantity		Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g	12 - 14	no
Meat loaf	500 g	13 - 15	no
Wienerwurst	200 g	2 - 3	no
Frankfurter	200 g	2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.			

Food/dish Quantity		Approx. time in minutes	Cover
Poultry			
Boiling fowl	1000 g	13 - 15	no
Chicken pieces	250 g	4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice; turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.			
Fish			
Trout, blue	300 g	5 - 6	no
Fish fillet	300 g	3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.			

Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

Interior

- Keep the interior of the oven clean. Splashes and overflowing liquids on the walls of the oven can be removed with a damp cloth. If the oven is very dirty a mild detergent can also be used. Please do not use any abrasive detergents.
- Wipe off the viewing window on the inside and outside with a damp cloth and remove splashes and stains from overflowing liquids regularly.

External Walls

- The external walls of the microwave should only be cleaned with a damp cloth. Please ensure that no water enters the openings in the housing and therefore inside the device.
- The switches should also only be cleaned with a damp cloth. In order to clean the function switch, first open the microwave door to avoid switching on the device so accidentally.

Accessories

- The glass plate should occasionally be cleaned with washing-up liquid or in the dishwasher.
- The rotating ring and the inside floor of the oven should be cleaned regularly. The rotating ring can be removed and cleaned by hand. You may use a mild detergent or window cleaner for this. Please dry thoroughly afterwards. Ensure that the ring is put back in the correct position afterwards.

Odours

- In order to remove any unpleasant odours that may emanate from the microwave, place a dish filled with water and lemon juice that is suitable for microwave use in the oven and heat it for approximately 5 minutes. Then wipe out the oven with a soft cloth.

Oven light

- If you need to replace the lighting in the oven, please contact a specialist workshop near you.

Technical Data

Model:MWG 756 E
 Power supply:230–240 V, 50 Hz
 Power consumption:
 microwave:.....1200 W
 grill:1000 W
 Rated microwave power output:800 W, 2450 MHz
 Cavity volume:20 litres
 Protection class: I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the "Dustbin" Symbol

W Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste is prohibited from August 13, 2005 on.

In Germany from March 23, 2006 on.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu, lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.

- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** Jeżeli kuchenkę mikrofalową chcą Państwo umieścić w szafce, na półce itp., to proszę pamiętać o tym, by ze wszystkich stron urządzenia zachować odstęp wentylacyjny od szafek, ścian itp. na co najmniej 10 cm.
- **Ostrzeżenie: Dzieciom i osobom ułomnym** zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- **Ostrzeżenie:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieciom wolno używać go **tylko** pod nadzorem dorosłych ze względu na występujące temperatury.
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **Uwaga zahamowanie wrzenia:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia paleczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo oparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.
- **Symbole na urządzeniu!**



Ostrożnie:
gorąca powierzchnia!

Opis elementów obsługi

- 1 Blokada drzwiczek 6 Talerz obrotowy
- 2 Okienko* 7 Zegar sterujący
- 3 Osłona wylotu mikrofal* 8 Regulator mocy
- 4 Oś napędu 9 Ogrzewanie grilla
- 5 Pierścień ślizgowy 10 Ruszt grilla

Uwaga: Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!

Uruchomienie

- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kucharki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kucharki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- **W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!**
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofa:

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- W kuchence mikrofalowej nie należy smażyć na oleju, ponieważ gorący olej może uszkodzić kuchenkę i spowodować oparzenia skóry.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- W celu przerwania procesu podgrzewania proszę ustawić zegar na pozycję „0”.
- Mikrofa dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofa.
- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje konwencjonalnej kucharki. Służy ona głównie do:
 - rozmrażania mrożonek
 - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub napojów
 - przyrządzania potraw

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

- Ponieważ podczas gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym wykorzystywane jest promieniowanie cieplne, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofa.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Naczynia nadające się do kucharki mikrofalowej

- Idealny materiał na naczynia przeznaczone do używania w kuchence mikrofalowej to materiał przezroczysty, umożliwiający równomierne podgrzewanie potraw promieniowaniem mikrofalowym.
- Promienie mikrofalowe nie przenikają przez metal. Dlatego nie należy używać pojemników lub talerzy metalowych.
- Nie używaj tacek papierowych z recyklingu, ponieważ mogą one zawierać niewielkie ilości metali, co może spowodować iskrzenie lub pożar.
- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciasze, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykipieć.
- Cienkie paski folii aluminiowej mogą ochronić potrawy przed przegrzaniem. Należy jednak pamiętać o zachowaniu ok. 3 cm odstępu między folią aluminiową i ścianką obudowy.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kucharki mikrofalowej:

Materiał	Nadaje się do trybów		
	mikrofa	opiekacz kombi	
Naczynia ze szkła żaroodpornego	tak	tak	tak
Naczynia ze szkła nie żaroodpornego	nie	nie	nie
Naczynia/talerze z żaroodpornych materiałów ceramicznych	tak	tak	tak
Pojemniki plastikowe z atestem do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie
Pergamin	tak	nie	nie
Tace metalowe	nie	tak	nie
Naczynia metalowe	nie	tak	nie
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie	tak	nie

Obsługa

1. Proszę włożyć do odpowiedniego naczynia potrawę, którą chcecie Państwo podgrzać.
2. Proszę otworzyć drzwiczki i ustawić naczynie pośrodku szklanego talerza. W przypadku grillowania lub łączonej pracy urządzenia proszę ustawić naczynie na podstawce do grillowania, aby umożliwić lepszy dostęp żaru grillującego. Proszę zamknąć drzwiczki. (Urządzenie ze względów bezpieczeństwa pracuje wyłącznie przy szczelnie zamkniętych drzwiczkach).

3. Proszę ustawić odpowiedni stopień mocy kuchenki mikrofalowej.

Symbol	Napisy	Wartość	Moc Grill w %	Moc K. mikrofal. w %	Zastosowanie
	LOW	Utrzymywanie stałej temperatury		18	Topienie sera itp.
	DEFROST	Rozmrażanie		36	Rozmrażanie produktów
	MED	Niska		58	Gotowanie w stałej temp.
	M. HIGH	Średnia		81	Duszenie np. mięsa
	HIGH	Wysoka		100	Szybkie podgrzewanie
	GRILL	Grill	100		Grillowanie i zapiekanie
	COMB 1	Grill + k.mikrofalowa	70 30		Rozmrażanie i grillowanie
	COMB 2	Grill + k.mikrofalowa	51 49		Duszenie i przypiekanie
	COMB 3	Grill + k.mikrofalowa	33 67		Gotowanie i podpiekanie

* 100% odpowiada mocy 800 W

4. Przy pomocy zegara sterującego proszę ustawić odpowiedni czas podgrzewania. Czas podgrzewania jest zależny od rodzaju i ilości zawartości. W krótkim czasie nauczą się Państwo ustalać odpowiedni czas podgrzewania.

Proszę pamiętać: przygotowywanie potraw w kuchenke mikrofalowej trwa o wiele krócej niż przy pomocy zwykłej kuchenki. Jeżeli nie są Państwo pewni, proszę ustawić nieco krótszy czas podgrzewania, a później w razie potrzeby podgrzać potrawę dodatkowo.

Po ustawieniu czasu podgrzewania urządzenie włączy się. Wewnątrz kuchenki mikrofalowej zapali się światło. Jeżeli chcecie Państwo ustawić krótszy czas niż 3 minuty, proszę przekręcić pokrętło powyżej skali 10 minut i z powrotem. W ten sposób zegar będzie szedł dokładnie.

5. Po upływie czasu urządzenie wyłączy się i rozbrzmiewa sygnał końcowy. Następnie proszę wyjąć potrawę.

Uwaga:

Regulator czasowy musi być zawsze wyzerowany (ustawiony na 0)!

Jeżeli wyjmujesz potrawę z kuchenki mikrofalowej przed upływem zaprogramowanego czasu gotowania, pamiętaj o przestawieniu przełącznika na zero, aby wyłączyć kuchenkę.

W handlu dostępne są książki z przepisami.

Tabela Rozmrażanie

Żywność/Potrawa Ilość		Przybliżona moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrężania
Mięso, wędliny				
Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w kawałku	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Sznyceł, kotlet 200 g		280	4 - 6	5 - 10
Mięso siekane 250 g		280	6 - 8	5 - 10
Smażona kielbasa, serdelek	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Wędlina różnego rodzaju, krojona w plasterki	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, delikatne części przykryć; mięso siekane rozdrobnić, części już rozmrożone usunąć; plasterki wędliny rozdzielić.				
Drób				
Kurczak 1000 g		280	20 - 25	10 - 15
Części kurczaka 500 g		280	12 - 15	5 - 10
Kaczka	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Części gęsi, indyczki	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Wskazówka: po upływie połowy czasu drób odwrócić, skrzydełka i udka przykryć.				
Uwaga: plyn powstający przy rozmrażaniu wylać i uważać, by nie miał styczności z innymi potrawami.				
Dziczyzna				
Comber sarni	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Comber zajęczy	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Wskazówka: odwrócić raz, przykryć części na brzegach.				
Ryba				
Kraby, małe krewetki	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Pstragi	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Ryby całe	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filety rybne	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Wskazówka: mieszać wielokrotnie, częściej odwracać.				
Owoce				
Maliny, truskawki	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Wiśnie, śliwki	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Przecler jabłeczny	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Wskazówka: mieszać ostrożnie, wzgl. rozdrobnić.				
Chleb i pieczywo				
Bulki	4 sztuki	280	ca. 1-3	5
Chleb	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Chleb tostowy	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Ciasto uciérane	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Ciasto owocowe	1 sztuka	280	2 - 3	2 - 3
Tort	1 sztuka 1200 g	280 280	0.5 - 1 10 - 12	3 - 5 30 - 60
Wskazówka: chleb i pieczywo położyć na kuchennym papierze krepowym, wchłaniającym wilgoć; delikatne pieczywo tylko lekko rozmrozić.				
Produkty mleczne				
Masło	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Twaróg	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Śmietana	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Wskazówka: usunąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać jeszcze na wpol zamrożoną.				

Podgrzewanie

Odgrzewanie i podgrzewanie to szczególna zaleta kuchenki mikrofalowej. Zimne płyny i potrawy z lodówki dają się bardzo łatwo podgrzać do temperatury pokojowej lub do temperatury spożycia bez konieczności używania wielu garnków.

Podane w poniższej tabeli czasy podgrzewania mogą mieć tylko charakter orientacyjny, ponieważ czas ten w wysokim stopniu zależy od temperatury wyjściowej i składu potrawy. Z tego względu zaleca się sprawdzać od czasu do czasu, czy danie jest już wystarczająco gorące.

Tabela Podgrzewanie

Żywność/Potrawa Ilość		Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Płyny				
Woda, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie
Kawa, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić przecik szklany lub inny (nie metalowy) przedmiot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kłuskami	450 g	800	2 - 2,5	tak
Mięso, kłuska i sos	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznicel, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękała.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrąka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2	300 g	800	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	800	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	800	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	800	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	800	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	450	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	450	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Grill

Do grillowania proszę wykorzystać ruszt grilla. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekaną żywność położyć bezpośrednio na ruszcie.

Rozgrzewanie wstępne grilla nie jest konieczne, ponieważ grill działający na podczerwień bezpośrednio wytwarza promieniowanie ciepłe.

Żywność/Potrawa Ilość		Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Tost opiekany z serem 2-3 3-4			nie

Tryb kombinowany

W tym ustawieniu mikrofa i grill pracują na zmianę w ciągu wybranego czasu według proporcji:

Symbol	Napisy	Wartość	Moc Grill w %	Moc K. mikrofa. w %	Zastosowanie
	COMB 1	Grill - mikrofałowa	70 30		Rozmrażanie i grillowanie
	COMB 2	Grill - mikrofałowa	51 49		Duszenie i przypiekanie
	COMB 3	Grill - mikrofałowa	33 67		Gotowanie i podpiekanie

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

Jeżeli potrawy przyrządzają Państwo w trybie kombinowanym Mikrofa – Grill, to powinni Państwo zwrócić uwagę na rzeczy następujące:

Dla dużych, grubych środków spożywczych, jak np. pieczeń wieprzowa, potrzebny jest odpowiednio dłuższy czas działania mikrofa, niż dla potraw małych i płaskich. **W przypadku grilla jest jednak na odwrót. Im bliżej grilla żywność się znajduje, tym szybciej się ona zarumienia.** Oznacza to, że jeżeli przyrządzają Państwo duże kawałki pieczeni w trybie kombinowanym, to czas grillowania jest ewentualnie krótszy niż dla małych kawałków pieczeni. Do grillowania proszę stosować ruszt, by osiągnąć szybkie i równomierne zarumienienie. (Wyjątek: duże, grube środki spożywcze grilluje się bezpośrednio na talerzu obrotowym!)

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso, wędliny			
Wołowina, wieprzowina lub cielecina w kawałku	500 g	10 - 12	nie
	750 g	12 - 15	nie
Wieprzowina peklowana i wędzona (tzw. „Kasseler”)	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kiełbaski wiedeńskie	200 g	2 - 3	nie
Serdelek	200 g	2 - 3	nie
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, dogotować 5-10 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kiełbaski nakłuć widelcem.			
Drób			
Kura na zupe	1000 g	13 - 15	nie
Części kurczaka	250 g	4 - 5	nie
Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.			
Ryba			
Pstrąg, błękitny	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.			

Czyszczenie

Włącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Wnętrze

- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki. Rozlane płyny i zacieki można usunąć ze ścianek kuchenki wilgotną szmatką. Jeżeli kuchenka jest bardzo brudna, można użyć łagodnego środka czyszczącego. Nie używaj żadnych agresywnych środków czyszczących.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szybki przecieraj wilgotną szmatką i regularnie usuwaj zacieki i plamy, powstające wskutek wykipienia potrawy.

Ścianki zewnętrzne

- Zewnętrzne ścianki obudowy należy czyścić tylko wilgotną ściereczką. Uważaj, aby woda nie dostała się do otworów w obudowie i w konsekwencji do wnętrza urządzenia.
- Do czyszczenia przełączników używaj tylko wilgotnej ściereczki. Aby oczyścić przełącznik funkcji, otwórz najpierw drzwi kuchenki mikrofalowej, aby uniknąć przypadkowego włączenia kuchenki w trakcie czyszczenia.

Akcesoria

- Talerz szklany umyj od czasu do czasu za pomocą płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Pierścień obrotowy i dno wewnątrz kuchenki należy regularnie czyścić. Pierścień obrotowy można wyjąć i umyć ręcznie. Można przy tym użyć łagodnego środka czyszczącego lub płynu do mycia szyb. Następnie dobrze wysuszyć. Zwrócić uwagę na prawidłowe założenie pierścienia obrotowego.

Zapach

- Aby usunąć z kuchenki mikrofalowej nieprzyjemne zapachy, wstaw do kuchenki odpowiednie naczynie napełnione wodą z sokiem cytrynowym i włącz kuchenkę na ok. 5 minut. Następnie wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.

Oświetlenie wnętrza kuchenki

- W razie potrzeby wymiany przepalonej żarówki oświetlającej wnętrze kuchenki zwróć się do pobliskiego warsztatu specjalistycznego.

Dane techniczne

Model:MWG 756 E
Napięcie zasilające:230–240 V, 50 Hz
Pobór mocy:
K. mikrofal.:1200 W
grill:1000 W
Nominalna moc
wyjściowa mikrofal.:800 W, 2450 MHz
Objętość komory roboczej:20 l
Stopień ochrony:I

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczęci sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

W wielu krajach UE usuwanie starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do śmieci domowych i/lub resztkowych jest zakazane od 13.8.2005.
W Niemczech od 23.3.2006.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapaliny) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez dozoru**. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoli krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Jestliže chcete Vaši mikrovlnnou troubu umístit do skříňky, poličky apod., dbejte na to, aby za všech stran přístroje byl zachován minimální ventilační odstup 10 cm od skříněk, stěn apod.
- **Výstraha:** Děti a nemocné osoby mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.

- **Výstraha:** Pokud by se spotřebič provozoval v kombinovaném provozu smí ho děti z důvodu vyšších teplot používat **pouze** pod dohledem dospělých.
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání **živých tvorů**.
- Používejte jen nádobí z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádobí pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- **Pozor, utajený var:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!)
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vuřty, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístroji využívajících energii mikrovlnného ohřívání, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlnami ukončen.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny pomocí vlhkého hadříku.
- Čistěte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytky potravin z vnitřního prostoru.
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitě čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.
- **Symbody na přístroji!**



Opatrně:
Horký povrch!

Popis ovládacích prvků

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1 Uzávěr dvířek | 6 Otočný talíř |
| 2 Okénko* | 7 Spínací hodiny |
| 3 Kryt mikrovlnných trub-vývod* | 8 Regulátor výkonu |
| 4 Hnací osa | 9 Topný prvek grilu |
| 5 Kluzný kroužek | 10 Grilovací rošt |

Pozor: Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!

V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!

Uvedení do provozu

- Vyjměte veškeré příslušenství, které se nachází uvnitř mikrovlnné trouby, zbavte jej obalového materiálu a vložte kluzný kroužek do středu. Skleněný talíř umístěte na hnací osu tak, aby zapadl do vybrání hnací osy a ležel rovně.
- Zkontrolujte přístroj z hlediska viditelného poškození, zejména v oblasti dvířek. Při poškození jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skříni přístroje.
- **V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!**
- Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.

Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částičky vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- V mikrovlnné troubě nefritujte, neboť horký olej může troubu poškodit a způsobit popálení kůže.
- Ohřívajte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- K přerušení procesu ohřívání nastavte časový spínač na „0“.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel

Pokyny ke grilovacímu a kombi-provozu

- Protože při grilovacím a kombi-provozu je používáno sálavé teplo, používejte jen žáruvzdorné nádoby.
- Při čistě grilovacím provozu můžete používat i kovové nebo hliníkové nádoby – toto nádobí nesmí být ale používáno při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Na horní stranu přístroje nic nestavte, protože se zahřívá. Větrací šterbiny musí zůstat vždy volné.
- Používejte grilovací rošt, aby se grilovaná surovina nacházela blíže k topnému prvku.

Nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu

- Ideální materiál pro používání v mikrovlnné troubě je průhledný, který umožňuje mikrovlnnému záření ohřívát pokrmy rovnoměrně.
- Mikrovlnné záření nemůže proniknout kovem, proto by se neměly používat kovové nádoby či talíře.

- Nepoužívejte žádné misky z recyklovaného papíru, neboť mohou obsahovat drobné kovové části, což může vést ke vzniku jisker a požáru.
- Kulaté/oválné misky a talíře jsou vhodnější než hrnátě, neboť pokrmy v rozích se mohou převařit.
- Pruhy tenké hliníkové fólie mohou chránit před přehřátím pokrmů, ale dbejte na to, aby mezi hliníkovou fólií a stěnou pláště byla dodržena vzdálenost cca 3 cm.

Níže uvedený seznam by Vám měl ulehčit volbu vhodného nádobí pro mikrovlnnou troubu:

Materiál	Vhodné pro	
	mikrovlnnou troubu	gril kombi
Žáruvzdorné skleněné nádoby	ano ano ano	
Skleněné nádoby, které nejsou žáruvzdorné	ne ne ne	
Žáruvzdorné keramické nádoby/talíře	ano ano ano	
Nádoby z umělé hmoty vhodné pro mikrovlnnou troubu	ano ne ne	
Kuchyňský papír	ano ne ne	
Kovové tácy	ne ano ne	
Kovové nádoby	ne ano ne	
Hliníková fólie a nádoby z fólie	ne ano ne	

Obsluha

1. Jídlo, které chcete ohřát, vložte do vhodné nádoby.
2. Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu skleněného talíře. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů pracuje přístroj jen tehdy, jestliže jsou dvířka správně uzavřena.)
3. Nastavte požadovaný výkon.

Symbol	Popis	Hodnota	Výkon Gril v %	Výkon Mikrovlnná trouba v %	Oblast použití
	LOW	Udržování teploty		18	Tavení sýrů atd.
	DEFROST	Rozmrazování		36	Rozmrazování zmražených potravin
	MED	Nízký		58	Pokračování vaření
	M. HIGH	Střední		81	Dovaňování např. masa
	HIGH	Vysoký		100	Rychlé ohřívání
	GRILL	Gril	100		Grilování a zapékání
	COMB 1	Gril + mikro. trouba	70 30		Rozmrazování a grilování
	COMB 2	Gril + mikro. trouba	51 49		Dokončování a osmažnutí
	COMB 3	Gril + mikro. trouba	33 67		Vaření a osmažnutí

* 100% odpovídá 800 W

4. Pomocí časového spínače nastavte potřebnou dobu ohřívání. Tato doba se řídí podle množství a charakteru obsahu. Po několika pokusech se rychle naučíte odhadnout dobu potřebnou pro správný ohřev.

Dbejte, prosím, na následující: Příprava jídla v mikrovlnné troubě je mnohem rychlejší než v běžné tepelné troubě. Jestliže si nejste jisti správnou dobou pro ohřev, nastavte dobu kratší a jídlo eventuálně dodatečně přihřejte.

Nastavením doby ohřevu se přístroj zalne. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru. Jestliže chcete nastavit dobu ohřevu kratší než tři minuty, otočte knoflíkem přes značku 10 minut a pak zpět na požadovanou dobu. Tímto způsobem se docílí přesnějšího chodu spínacích hodin.

- Po uplynutí tohoto času se přístroj vypne. Zazní akustický signál, indikující konec procesu. Poté pokrm vyjměte.

Pozor:

Časový spínač nastavte vždy na nulu!

Pokud vyjmete potraviny z mikrovlnné trouby před uplynutím doby přípravy, nastavte spínač opět na nulu, aby se trouba vypnula.

Receptáře lze zakoupit v odborných obchodech.

Tabulka rozmrazování

Potraviny/jídla Množství		Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Doba rozmrazování
Maso, uzeniny				
Maso (hovězí, telecí, vepřové) vcelku	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Rízek, kotleta	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Sekaná pečeně	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Vuřt, klobása	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Nálež	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tip: Po uplynutí poloviny požadované doby maso obraťte, citlivé části zakryjte; sekanou rozkrájejte, už rozmražené části odstraňte; plátky vuřtů od sebe oddělte.				
Drůbež				
Kuřata	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Kusy kuřat	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Kachna	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Kusy husy, krůty	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tip: Drůbež po uplynutí poloviny času přípravy obraťte, křídélka a stehna zakryjte. Pozor: Tekutinu vzniklou při rozmrazování vylijte a dbejte na to, aby nepřišla do styku s jinými potravinami.				
Divočina				
Srncí hřbet	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Zaječí hřbet	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tip: Jednou obraťte, okrajové části zakryjte.				
Ryby				
Krabi, garnáti	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Pstruh	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Ryba celá	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Rybí filé	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tip: Několikrát promíchejte, častěji obraťte.				
Ovoce				
Maliny, jahody	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Třešně, švestky	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Jablečné pyré	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tip: Opatrně promíchejte, případně rozdělte.				
Chléb a pečivo				
Žemle	4 kusy	280 ca.	1-3	5
Chléb	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Toastový chleba	500 g	280	5 - 6	5 - 10

Potraviny/jídla Množství		Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Doba rozmrazování
Bábovka	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Ovocný koláč	1 kus	280	2 - 3	
Dort	1 kus 1200 g	280 280	0.5 - 1 10 - 12	3 - 5 30 - 60
Tip: Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, který absorbuje vlhkost; křehké pečivo rozmrazujte jen krátce.				
Mléčné výrobky				
Máslo	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Tvaroh	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Smetana	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tip: Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu šlehejte ještě polozmraženou.				

Ohřívání

Rozehřívání a ohřívání je mimořádně silnou stránkou mikrovlnné trouby. Tekutiny a jídla z lednice lze velmi snadno ohřát na pokojovou teplotu nebo na teplotu vhodnou k požívání, aniž by bylo nutno špinit mnoho hrnců.

Doby ohřevu, uvedené v následující tabulce, je nutno považovat jen za směrné hodnoty, protože potřebná doba velmi silně závisí na výchozí teplotě a složení jídla. Doporučuje se proto čas od času se podívat, zda je jídlo už dostatečně teplé.

Tabulka ohřívání

Potraviny/jídla Množství		Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Tekutiny				
Voda, 1 šálek	150 g	800	0.5 - 1	ne
Voda, 0.5 litru	500 g	800	3.5 - 5	ne
Voda, 0.75 litru	750 g	800	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g	800	0.5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g	800	0.5 - 1	ne
Pozor: Do nádoby vložte sklenou tyčku nebo pod. (nic kovového) proti zpoždění varu, po předtím době promíchejte.				
Jídla na talíři				
Rízek, brambory a zelenina	450 g	800	2.5 - 3.5	ano
Guláš s těstovinou	450 g	800	2 - 2.5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	800	2.5 - 3.5	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčít, během přípravy promíchat.				
Maso				
Rízek, smažený	200 g	800	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g	800	3 - 4	ne
Plátek pečeně	250 g	800	2 - 3	ne
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.				
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	800	3.5 - 5	ne
Drůbeží sekaná	400 g	800	3 - 4.5	ano
Tip: Potřít olejem, občas otočit.				
Přílohy				
Těstoviny, rýže 1 porce	150 g	800	1 - 2	ano
2 porce	300 g	800	2.5 - 3.5	ano
Brambory	500 g	800	3 - 4	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčít.				
Polévky/omáčky				
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	800	1 - 1.5	ano
Polévka se zavářkou	250 g	800	1.5 - 2	ano
Omáčky	250 g	800	1 - 2	ano

Potraviny/jídla Množství		Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Kojenecká výživa				
Mléko	100 ml ca.	450 0,5 - 1		ne
Kašička	200 g ca.	450 1 - 1,5		ne

Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!

Gril

Ke grilování používejte grilovací rošt. Používejte vhodné žáruvzdorné nádobí nebo položte grilovanou surovinu přímo na grilovací rošt.

"Předehřívání" grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teploty bezprostředně po zapnutí.

Potraviny/jídla Množství		Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Zapékaný toast se sýrem		2-3 3-4	ne

Kombi-provoz

Při tomto nastavení pracují mikrovlnná trouba a gril střídavě během nastaveného času v poměru:

Symbol	Popis	Hodnota	Výkon Gril v %	Výkon Mikrovlnná trouba v %	Oblast použití
	COMB.1	Gril + mikro trouba	70 30		Rozmrazování a grilování
	COMB.2	Gril + mikro trouba	51 49		Dokončování a osmahnutí
	COMB.3	Gril + mikro trouba	33 67		Vaření a osmahnutí

Typy pro kombinovaný provoz

Jestliže připravujete pokrmy v kombinovaném provozu mikrovlnná trouba – gril, měli byste mít na paměti následující:

Pro velké, silné potraviny, jako je např. vepřová pečeně, doba mikrovlnného zpracování odpovídajícím způsobem delší než pro malé, nepřiliš silné potraviny.

Při grilování se však věci mají opačně. Čím blíže se potravina dostane ke grilu, tím rychleji zhnědne.

To znamená, že když připravujete velké kusy pečeně v kombi-provozu, je doba grilování případně kratší než pro menší kusy pečeně.

Pro grilování používejte rošt, abyste tak dosáhli rychlého a rovnoměrného zhnědnutí. (Výjimka: Velké, silné potraviny se grilují přímo na otočném talíři!)

ČESKY

Tabulka kombi-provoz

Potraviny/jídla Množství		Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Maso, uzeniny			
Hovězí, vepřové nebo telecí maso	500 g 10 - 12		ne
voelku	750 g 12 - 15		ne
Nasolené vepřové žebírko	500 g 12 - 14		ne
Sekaná pečeně	500 g 13 - 15		ne
Vídeňské párky	200 g 2 - 3		ne
Klobása	200 g 2 - 3		ne
Tip: Maso po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut; sekanou potřete bílkem; párky propíchněte vidličkou.			
Drůbež			
Slepice	1000 g 13 - 15		ne
Části kuřete	250 g 4 - 5		ne
Tip: Nechte dodělat ve vlastní šťávě bez přidávání tekutiny, jednou obraťte, nechte dodělat 4 – 5 minut			
Ryby			
Pstruh modrý	300 g 5 - 6		ne
Rybí fillety	300 g 3 - 4		ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut.			

Čištění

Mikrovlnnou troubu vypněte a vytáhněte zástrčku.

Vnitřní prostor

- Udržujte vnitřek trouby čistý. Tekutiny, které postříkaly a vytekly na stěny trouby můžete odstranit vlhkou látkou. Pokud je trouba velmi znečištěna, je možné použít i jemný čistící prostředek. Nepoužívejte prosím žádné agresivní čistící prostředky.
- Skleněný průhled otírejte z vnitřní a vnější strany navlhčenou látkou a pravidelně odstraňujte postříkané plochy a skvrny od tekutin, které vytekly.

Vnější stěny

- Vnější stěny pláště by měly být čišťeny pouze navlhčenou látkou. Dbejte na to, aby se voda nedostala do otvorů pláště a tím i do vnitřku spotřebiče.
- Spínač prosím čistěte také pouze navlhčenou látkou. Pro čištění spínače funkci otevřete nejdříve dvířka mikrovlnné trouby, aby omylem nedošlo k zapnutí spotřebiče.

Příslušenství

- Příležitostně byste měli očistit skleněný otočný talíř pomocí prostředku na mytí nádobí či v myčce.
- Otočný věnec a vnitřní dno trouby by měly být čišťeny pravidelně. Otočný věnec můžete vyjmout a opláchnout ručně. Můžete na něj použít jemný čistící prostředek či prostředek na čištění oken. Poté dobře osušte. Dbejte na to, abyste věnec potom opět správně nasadili.

Zápach

- Abyste mohli z mikrovlnné trouby odstranit nepříjemné zápachy, postavte mísu vhodnou pro mikrovlnnou troubu, naplňte vodou a citrónovou šťávou a položte do trouby, které poté nechte hřát cca 5 minut. Nakonec troubu vytřete navlhčenou látkou.

Osvětlení trouby

- Pro výměnu osvětlení trouby se prosím obraťte na odborný servis v blízkosti Vašeho bydliště.



Technické údaje

Model:MWG 756 E
Pokrytí napětí:230–240 V, 50 Hz
Příkon:
mikrovltné trouby:1200 W
grilu:1000 W
Stanovení rozměrů –
výchozí výkon mikrovltné trouby:800 W, 2450 MHz
Objem varného prostoru: 20 litr
Třída ochrany: I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, **kompletní přístroj v originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

W Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

V mnoha zemích Evropské unie bude odevzdávání elektrických a elektronických přístrojů do domovního a/nebo komunálního odpadu od 13.8.2005 zakázáno. V Německu od 23.3.2006.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő belésanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül!** Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelről fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat” ...

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtótomítás megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- **Figyelmeztetés:** Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- **Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- **Figyelmeztetés:** Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőztetési távolság maradjon.
- **Figyelmeztetés: gyermekeknek és legyengült egyéneknek csak akkor engedhető meg a készülék használata, ha megfelelő módon elmagyarázták nekik**

a működést, úgy, hogy az adott személyek a készüléket biztosan tudják használni és tisztában legyenek a hibás használatból eredő veszélyekkel.

- **Figyelmeztetés:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban használjuk, a magas hőmérséklet miatt gyermekek **csak** felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- **Megjegyzés:** a mikrosütőt **ne** használjuk élő állatok melegítésére.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag-** vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- **Figyelem! Lassú forrás!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgömbölyögek. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótomítás és vele szomszédos alkatrészek beszenyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.
- **A jelek a készüléken találhatók!**



Vigyzat:
a felület forró!

A kezelőelemek leírása

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1 Ajtózár | 6 Forgó tányér |
| 2 Betekintő ablak* | 7 Időzítő óra |
| 3 Mikrosütő kimenet lefedése* | 8 Teljesítmény-szabályozó |
| 4 Hajtótengely | 9 Grillfűtés |
| 5 Csúszógyűrű | 10 Grillrács |

Figyelem: Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

Üzembe helyezés

- Vegyen ki mindent, ami a sütőterben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!**
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.

A készülék használata

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízmolekulákat. Nincs hőszugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Ne süssön olajjal a mikrohullámú sütőben, mert a forró olaj kárt tehet a készülékben és égési sérüléseket okozhat.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszíti a hatékonyságából.
- Az elkészítési folyamat megszakítása végett állítsa az időmérőt „0”-ra.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
 - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
 - ételek vagy italok gyors felforrósítására/ felmelegítésére,
 - ételek puhítására szolgál.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Mivel a grillezésnél és a kombinált üzem esetén a készülék sugárzó hővel működik, csak hőálló edényt használjon.
- Csak grillezéshez – és nem kombinált vagy mikrohullámú üzem esetén - használhat fém- vagy alufólia-edényt.
- Ne tegyen semmit a készülékház tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

- A mikrohullámú sütőben való használatra olyan anyag a legalkalmasabb, amely átlátszó és átengedi a mikrohullámokat, hogy azok egyenletesen melegítsék fel az ételt.

- A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémen, ezért ne használjon fémes edényeket vagy tányérokat.
- Ne használjon újrahasznosított anyagból gyártott papírtányért, mert az csekély mértékben fémrészeket tartalmazhat, ami szikrázashoz vagy égéshez vezethet.
- A kerek/ovális edények és tányérok sokkal inkább alkalmasak mint a szögletesek, mert utóbbiakban az étel a sarkokban kifuthat.
- A vékony alumíniumfóliacsíkok segíthetnek abban, hogy az étel ne forrósodjon fel nagyon, de ügyeljen arra, hogy az alufólia és a készülék oldala közt kb. 30 mm távolság legyen.

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas	
	mikro-hullámhoz	grillhez kombihoz
Hőálló üvegedény	igen igen	igen
Nem hőálló üvegedény	nem nem	nem
Hőálló kerámiaedény/-tál	igen igen	igen
Mikrosütőhöz alkalmas műanyag edény	igen nem	nem
Konyhai papírtörő	igen nem	nem
Fémálca	nem igen	nem
Fém edény	nem igen	nem
Alumíniumfólia és fóliatányér	nem igen	nem

Kezelés

- Tegye a felmelegítendő ételt megfelelő edénybe.
- Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a forgó tányér közepére. Utána zárja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak szorosan zárt ajtóval működik.)
- Állítsa be a kívánt mikrohullámú teljesítményt.

Szim-bólum	Felirato-zás	Érték	Grill-tel-jesítmény %-ban	Mikro-hullám %-ban	Alkalmazási terület
LOW	LOW	Melegen tartás		18	Sajt stb. megolvasztása
DEFROST	DEFROST	Felolvasztás		36	Mélyhűtött áru - felolvasztása
MED	MED	Alacsony		58	Továbbfőzés
M. HIGH	M. HIGH	Közepes		81	Pt. hús, párolása
HIGH	HIGH	Magas		100	Gyors felforrósítás
GRILL	GRILL	Grill	100		Grillezés és rásütés
COMB.1	COMB 1	Grill + mikrohullám	70 30		Felolvasztás és grillezés
COMB.2	COMB 2	Grill + mikrohullám	51 49		Párolás és pírítás
COMB.3	COMB 3	Grill + mikrohullám	33 67		Főzés és gyenge pírítás

* A 100% 800 W-nak felel meg

- Állítsa be az időmérőt a szükséges elkészítési időtartamra.
Az elkészítési időtartam a behelyezett élelmiszer mennyiségéhez és jellegéhez igazodik. Némelyik gyakorta gyorsan megtanulja, hogy mennyi időre van szükség az elkészítéshez.

Vegye figyelembe: A mikrohullámú sütőben sokkal gyorsabban megy az elkészítés, mint a tűzhelyen. Ha nem lenne biztos a szükséges időben, inkább kevesebbet állítson be, és ha kell, melegítsen utána.

- Az elkészítési idő beállításával a készülék bekapcsol. Kigyullad a sütőtér-megvilágítás. Ha 3 percnél rövidebb időt kíván beállítani, fordítsa a gombot a 10 perces jelzésen túl, majd ismét vissza. Így pontosabban jár az óra.
5. A beállított idő letelte után a készülék kikapcsol. Jelzőhang szólal meg. Ezután vegye ki az ételt!

Figyelem:

Az idő beállító gombját mindig állítsa vissza nullára! Ha az élelmiszert a főzési idő lejártá előtt veszi ki, állítsa vissza a kapcsolót nullára, ezzel kikapcsolja a mikrosütőt.

Receptkönyveket a szakkereskedelemben talál.

Felengedés táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedé- si idő cca. percben
Hús, kolbaszárú				
Húsdarab (marha, borjú, disznó)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Hússzelet, borda	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Egybefasírt	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Sütnivaló kolbász, hurkaféle	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Felvágott	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a tányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól.				
Szárnycsőrök				
Csirke	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Csirkekarabok	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Kacsa	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Liba-, pulykadarabok	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tipp: A szárnyast féldőben fordítsa meg, a szárnyakat és a combokat pedig takarja le!				
Figyelem: A kiolvasztásból visszamaradó folyadékot öntse ki, és ne hagyja érintkezésbe kerülni más ételekkel!				
Vadhús				
Őzgerinc	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Nyúlgerinc	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tipp: Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le				
Hús				
Rák, shrimps	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Pisztráng	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Egész hal	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Halfi let	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tipp: Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.				
Gyümölcs				
Málna, eper	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Meggy, szilva	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Almapép	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tipp: Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.				
Kenyér és sütemény				
Zsemle	4 darab	280 ca.	1-3	5
Kenyér	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pirítóskenyér	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Kevert sütemény	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Gyümölcsös sütemény	1 darab	280	2 - 3	2 - 3

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedé- si idő cca. percben
Torta	1 darab	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tipp: Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.				
Tejtermékek				
Vaj	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Túró	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Hab	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tipp: Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.				

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletűre lehet felmelegíteni anélkül, hogy sok lábast kellene használnunk.

Az alábbi táblázatban megadott felforrósítási idők csak irányértékek, mivel az idő nagymértékben függ az étel alaphőmérsékletétől és összetételétől. Ajánlatos ezért, ellenőrizni, hogy az étel eléggé forró-e már.

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Víz, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nem
Víz, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Tej, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Figyelem: A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	800	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	800	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g	800	3 - 4	nem
Sült hús	250 g	800	2 - 3	nem
Tipp: Etolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.				
Szárnycsőrök				
1/2 csirke	450 g	800	3,5 - 5	nem
Csirkebelsőség	400 g	800	3 - 4,5	igen
Tipp: Etolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köretek				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	800	1 - 2	igen
2 adag	300 g	800	2,5 - 3,5	igen
Krumpli	500 g	800	3 - 4	igen
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szószok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	800	1 - 1,5	igen
Leves levesbetéttel	250 g	800	1,5 - 2	igen
Szósz	250 g	800	1 - 2	igen

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Bébiétel				
Téj	100 ml ca.	450 0,5 - 1		nem
Püré	200 g ca.	450 1 - 1,5		nem
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Grillezés

Grillezéshez használja a grill rácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Élelmiszer/étel Mennyiség		Idő cca. percben	Lefedés
Pirított sajt ráolvasztása		2-3 3-4	nem

Kombinált üzemmód

Ezekkel a beállításokkal az előre megválasztott időn belül a mikrohullámú és a grill üzem:

Szim-bólum	Feliratozás	Érték	Grill-teljesítmény %ban	Mikrohullám %ban	Alkalmazási terület
COMB.1	COMB 1	Grill + mikrohullám	70 30		Felolvasztás és grillezés
COMB.2	COMB 2	Grill + mikrohullám	51 49		Párolás és pirítás
COMB.3	COMB 3	Grill + mikrohullám	33 67		Főzés és gyenge pirítás

Típek a kombinált üzemmódhoz

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében. **Grillezőskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab süteket kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítani, mint a kisebb darab sütek esetében.

Grillezéshez használja a rácsot, hogy gyors és egyenletes legyen a barnulás. (Kivétel: nagy, vastag élelmiszereket közvetlenül a forgó táányéron kell grillezni!)

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászárak			
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g 10	12	nem
	750 g 12	15	nem
Hurkaféle	500 g 12	14	nem
Egybefasírt	500 g 13	15	nem
Bécsi kolbász	200 g 2	3	nem
Sűtnivaló hurka	200 g 2	3	nem
Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasított tojáshéjával be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.			

Élelmiszer/étel Mennyiség		Idő cca. percben	Lefedés
Származhús			
Leveshús	1000 g 13	15	nem
Csirkerészek	250 g 4	5	nem
Tipp: Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.			
Hal			
Pisztráng, kék	300 g 5	6	nem
Hali let	300 g 3	4	nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.			

Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

A mikrosütő belseje

- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószer is használhat. Kérjük, ne használjon maró hatású tisztítószer.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

Külső oldal

- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- Kérjük, a kapcsoló tisztításához is csak nedves kendőt használjon. A funkciókapcsoló tisztításához először nyissa ki a mikrosütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolja a készüléket.

Tartozékok

- Alkalmanként mossa el az üvegtányért mosogatószerrel vagy a mosogatógépben.
- A forgógyűrűt és a mikrosütő belső alját rendszeresen tisztítsa. A forgógyűrűt kiveheti és kézzel moshatja. Használhat hozzá gyenge tisztítószer vagy ablaktisztítót. Jól szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy utána rendesen helyezze vissza a gyűrűt.

Szagok

- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percig, hogy elűzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

A mikrohullámú sütő világítása

- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelben lévő szakszervízhez.

Műszaki adatok

Modell:MWG 756 E

Feszültségellátás:230–240 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám:1200

grill:1000

Méretezési teljesítmény/

Mikrosütő kimeneti teljesítménye:800 W, 2450 MHz

Párolási/főzési térfogat:20 liter

Védelmi osztály: I

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifestésűtség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következtetés képp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelté után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.



A „kuka” piktogram jelentése

Méltó környezetünk, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétkébe való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejteztet készülékeket

Az EU sok országában már 2005. augusztus 13-ától kezdve tilos a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékeket a háztartási szemétkébe dobni. Németországban 2006. márciustól 23-ától.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности ...“.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.

- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- **Предупреждение:** Если вы желаете установить микроволновую печь в шкафу, на полке и т.п., то уделите внимание тому, что минимальное расстояние от стенок микроволновой печи до ближайшей стенки или шкафа должно быть не менее 10 см.
- **Предупреждение: дети и слабые здоровьем люди** допускаются к работе с этим изделием без присмотра только в том случае, если они получили соответствующий инструктаж, который позволит им без опасности пользоваться изделием, осознавая последствия неправильной эксплуатации.
- **Предупреждение:** если ваши дети захотят включить изделие в режиме комби, то это допускается **только** под присмотром взрослых, по причине образования высоких температур.
- **Примечание:** запрещается сушить/согреть в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- **Внимание! Затяжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренней части.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.

Символы на корпусе!



Осторожно:
горячая поверхность!

Описание функций регулировок

- 1 Замок дверцы 6 Вращающаяся
- 2 Смотровое окошко* тарелка-подставка
- 3 Защитная панель 7 Часовой механизм
- выхода 8 Регулятор мощности
- микроволновых волн* 9 Нагревательные
- 4 Приводная ось элементы гриля
- 5 Скользящее кольцо 10 Рашпер

Внимание: Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

Подготовка к работе

- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступе приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- **Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!**
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Не используйте микроволновую печь как фритюр, так как раскаленное масло может повредить печь и причинить ожоги.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Для прерывания процесса разогревания поставьте, пожалуйста, таймер в положение „0“.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.

- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:

- размораживания продуктов
- быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
- тушения продуктов

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.
- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.
- Глубокие/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.
- Полоски тонкой алюминиевой фольги могут защитить пищу от подгорания, однако необходимо учесть, что для этого необходимо обеспечить безопасное расстояние между алюминиевой фольгой и стенкой печи примерно 3 см.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов		
	Микро-волновка	Гриль	Комби
Жаростойкая стеклянная посуда	да	да	да
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет	нет	нет
Жаростойкая керамическая посуда	да	да	да
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да	нет	нет
Кухонный пергамент	да	нет	нет
Металлический поднос	нет	да	нет
Металлическая посуда	нет	да	нет
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет	да	нет

Порядок работы

1. Уложите еду, предназначенную для разогревания, в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте блюдо на середину стеклянной тарелки. При работе в режиме гриль или комби ставьте блюдо на стойку гриля, для того чтобы быть ближе к нагревательному элементу. Закройте, пожалуйста, дверцу. (Из соображений Кбезопасности, прибор включается только с плотно закрытой дверцей.)
3. Установите необходимую мощность микроволновки:

Символ	Надпись	Наименование	Мощность гриля в %	Мощность микроволновой печи в %	Область применения
	LOW	Подогревание		18	Плавление сыра и т.д.
	DEFROST	Размораживание		36	Размораживание продуктов
	MED	Низкая		58	Доваривание
	M. HIGH	Средняя		81	Тушение и пропаривание мяса
	HIGH	Высокая		100	Быстрое нагревание
	GRILL	Гриль	100		Запекание и жарение
	COMB 1	Гриль + микроволновка	70	30	Размораживание и запекание
	COMB 2	Гриль + микроволновка	51	49	Тушение и поджаривание
	COMB 3	Гриль + микроволновка	33	67	Проваривание и поджаривание

* 100% соответствуют 800 W

4. Установите при помощи часового механизма необходимое время готовки. Время готовки устанавливается исходя из количества и специфических особенностей продукта.

Со временем Вы приобретёте опыт и сможете быстро определять необходимое время готовки. Пожалуйста учитывайте то, что: при готовке в микроволновой печи всё происходит гораздо быстрее чем в нормальной печи. Поэтому, если Вы не уверены, устанавливайте время готовки меньше чем надо, и при необходимости доведите продукт до готовности дополнительным включением.

После установления времени готовки, прибор включается. Одновременно включается освещение духовки.

Если Вы хотите установить время готовки менее чем 3 минуты, то проверните сначала ручку за метку 10 минут, а затем назад. После этого часы идут точнее.

5. По окончании установленного времени микроволновка выключится. Раздастся сигнал об окончании. Выньте блюдо из микроволновки.

Внимание:

Всегда возвращайте часовой механизм на ноль! Если блюдо вынимается из микроволновой печи до окончания установленного времени, то сначала верните часовой механизм на ноль, чтобы выключить печь.

Алюминиевая фольга и посуда из фольги.

Таблица режимов размораживания

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительного размораживания мин.
Мясо, колбасные изделия				
Мясо (говядина, телятина, свинина) куском	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Шницель, котлеты 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Фарш	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Сырая колбаса, сардельки	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Нарезанная колбаса	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Совет: через половину времени мясо перевернуть, края накрыть, фарш раздвинуть, полностью размороженные части удалить, кусочки колбасы отделить друг от друга.				
Птица				
Цыпленок	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Цыпленок порциями	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Утка	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Гусь или индейка порциями	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Совет: птицу по истечении половины времени перевернуть, крылышки и окорочка накрыть.				
Внимание: жидкость после размораживания слить, контакта с другой пищей не допускать.				
Дичь				
Оленья спинка	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Заячья спинка	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Совет: один раз перевернуть, края накрыть.				
Рыба				
Креветки, крабы	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Форель	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Рыба целиком	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Рыбное филе	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Совет: многократно перемешать, часто переворачивать.				
Фрукты				
Малина, клубника	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Вишня, сливы	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Яблочный мус	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Совет: осторожно помешивать или отделять кусочки друг от друга.				
Хлеб и булочные изделия				
Булочки	4 штуки	280	са. 1-3	5
Хлеб	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Тост	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Пирог	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Пирожки с фруктами	1 шт.	280	2 - 3	2 - 3
Тарт	1 шт.	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Совет: хлеб и булочные изделия уложить на специальную бумагу для выпечки, которая впитывает влагу; чувствительные булочные изделия только разморозить.				
Молочные продукты				
Масло сливочное	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Творог	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Сливки	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Совет: алюминиевую фольгу удалить, через половину времени перемешать; сливки взбивать полумороженными.				

Разогревание

Разогревание и нагревание являются особыми достоинствами микроволновой печи. Напитки и блюда из холодильника очень легко разогреваются до комнатной или необходимой температуры, без использования для этого многочисленных кастрюль.

Приведенные в последующей таблице данные для разогревания являются приближенными, так как время приготовления очень сильно зависит от начальной температуры и состава пищи. Поэтому рекомендуется, время от времени, проверять достаточно ли разогрето блюдо или нет.

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка 150 г 800	0,5 - 1 нет			
Вода, 0,5 л 500 г 800	3,5 - 5 нет			
Вода, 0,75 л 750 г 800	5 - 7 нет			
Кофе, 1 чашка 150 г 800	0,5 - 1 нет			
Молоко, 1 чашка 150 г 800	0,5 - 1 нет			
Внимание: опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 г 800	2,5 - 3,5 да		
Гуляш с макаронами	450 г 800	2 - 2,5 да		
Мясо, клецки с соусом	450 г 800	2,5 - 3,5 да		
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 г 800	1 - 2 нет		
Котлеты, 4 штуки	500 г 800	3 - 4 нет		
Кусок жаркого	250 г 800	2 - 3 нет		
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 г 800	3,5 - 5 нет		
Куриное фрикасе	400 г	800	3 - 4,5 да	
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 г 800	1 - 2 да		
2 порции	300 г 800	2,5 - 3,5 да		
Картофель	500 г 800	3 - 4 да		
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 г 800	1 - 1,5 да		
Суп заварной	250 г 800	1,5 - 2 да		
Соус	250 г 800	1 - 2 да		
Детское питание				
Молоко	100 ml	са. 450	0,5 - 1 нет	
Каша	200 г	са. 450	1 - 1,5 нет	
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Гриль

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

В „предварительном разогревании“ гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Запечь тост с сыром	2-3	3-4	нет

Комбинированное включение

В этом режиме микроволновая печь и гриль работают поочередно в период установленного времени в следующей пропорции:

Символ	Надпись	Наименование	Мощность гриля в %	Мощность микроволновой печи в %	Область применения
	COMB 1	Гриль - микроволновая	70	30	Размораживание и зажаривание
	COMB 2	Гриль - микроволновая	51	49	Тушение и поджаривание
	COMB 3	Гриль - микроволновая	33	67	Прожаривание и поджаривание

Советы к теме комбинированное включение

Если для приготовления пищи вы пользуетесь комбинированным режимом микроволновая печь/гриль, вам необходимо учитывать следующее:

Для приготовления больших, толстых кусков, например куска свинины, в микроволновом режиме необходимо больше времени, чем для маленьких, тонких кусков того же веса. **Для поджаривания же на гриле все происходит наоборот. Чем ближе продукт к нагревательным элементам, тем быстрее он поджаривается.** Это означает, если вы готовите большие куски в комбинированном режиме, то время в режиме гриль короче чем для маленьких кусков.

Для достижения быстрого и равномерного поджаривания в режиме гриль пользуйтесь рашпером. (Исключение: большие, толстые продукты поджариваются непосредственно на вращающемся блюде.)

Таблица режимов комбинированного включения

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Мясо, колбасные изделия			
Говядина, свинина или телятина куском	500 г 750 г	10 - 12 12 - 15	нет нет
Копченое мясо	500 г	12 - 14	нет
Рубленое мясо	500 г	13 - 15	нет
Венские колбаски	200 г 2 - 3 нет		
Сардельки	200 г 2 - 3 нет		
Совет: через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленое мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой.			

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Птица			
Суповая курица 1000 г	13 - 15 нет		
Цыпленок порциями 250 г	4 - 5 нет		
Совет: тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.			
Рыба			
Форель 300 г	5 - 6 нет		
Рыбное филе 300 г	3 - 4 нет		
Совет: через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.			

Чистка/Уход за прибором

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несильные моющие средства. Ни в коем случае не применяйте агрессивные моющие средства.
- Протрите смотровое окошко внутри и снаружи влажной тряпкой, регулярно удаляйте со стекла пятна от брызг и вытекших жидкостей.

Наружные стенки

- Наружные стенки корпуса печи разрешается протирать только влажной тряпкой. Смотрите, чтобы вода не попала в отверстия корпуса и не проникла во внутрь его.
- Для очистки переключателей пользуйтесь также только влажной тряпкой. Для очистки функционального переключателя откройте сначала дверцу микроволновой печи, чтобы этим самым предотвратить ее случайное включение.

Принадлежности

- Время от времени рекомендуется чистить также стеклянное блюдо, используя моющее средство для посуды или промойте его в посудомоечной машине.
- Вращающееся кольцо и внутренний пол печи рекомендуется чистить регулярно. Кольцо можно вынуть и промыть вручную. Для этого можно использовать слабые моющие средства для посуды или средства для очистки оконных стекол. После этого хорошо просушить. Будьте внимательны при вставлении кольца обратно, оно должно сидеть правильно.

Запахи

- Чтобы удалить неприятные запахи из микроволновой печи, поставьте в нее чашу из подходящего материала наполненную водой с лимонным соком и включите ее примерно на 5 минут. После этого протрите печь мягкой и чистой тряпкой.

Внутреннее освещение

- Если возникнет необходимость починить внутренне освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Технические данные

Модель:MWG 756 E
 Электропитание:230–240 В, 50 Гц
 Потребляемая мощность:
 микроволновая печь:1200 ватт
 гриля:1000 ватт
 Оцененная-вых. мощность
 микроволнового излучения:800 Ватт, 2450 МГц
 Емкость духовки:20 литров
 Класс защиты: I

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульта управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

РУССКИЙ



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/2006-888
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de